

УДК 640  
ББК 65.432  
Э 40

Авторы-составители: Т. В. Емельянова, канд. экон. наук, доцент;  
В. П. Кравченко, ст. преподаватель;  
Т. М. Тишковская, ст. преподаватель

Рецензенты: В. П. Литвинов, заместитель начальника управления  
ценовой политики комитета экономики Гомельского  
облисполкома;  
Н. А. Сныткова, канд. экон. наук, доцент,  
зав. кафедрой экономики торговли Белорусского  
торгово-экономического университета  
потребительской кооперации

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Протокол № 2 от 8 декабря 2009 г.

**Экономика** гостиничного хозяйства и общественного питания :  
Э 40 пособие для аудиторной и самостоятельной работы студентов специальности 1-25 01 07 «Экономика и управление на предприятии» специализации 1-25 01 07 20 «Экономика и управление на предприятии услуг» и слушателей специального факультета по переподготовке кадров ОСП «Институт повышения квалификации и переподготовки кадров Белкоопсоюза» / авт.-сост. : Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко, Т. М. Тишковская. – Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2010. – 88 с.  
ISBN 978-985-461-767-1

УДК 640  
ББК 65.432

ISBN 978-985-461-767-1

© Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2010

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс «Экономика гостиничного хозяйства и общественного питания» является основополагающим среди дисциплин, изучаемых студентами экономических специальностей. Составной частью сферы услуг являются организации гостиничного хозяйства и общественного питания. Предоставление этих услуг положительно отражается на финансово-экономической деятельности организации и играет большую роль в повышении эффективности общественного производства.

В данном практикуме рассматриваются следующие темы:

- Роль и место гостиничного хозяйства и общественного питания в народнохозяйственном комплексе Республики Беларусь.
- Экономические основы функционирования гостиниц.
- Товарооборот и выпуск продукции в общественном питании.
- Материально-техническая база гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Труд в гостиничном хозяйстве и общественном питании, его оплата и стимулирование.
- Доходы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства и общественного питания.
- Комплексная оценка конкурентоспособности и эффективности гостиниц и организаций общественного питания.

Основной целью данного пособия является формирование у студентов экономического мышления в области рыночных отношений и развитие навыков анализа и планирования хозяйственной деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания. Также студентам следует научиться творчески подходить к выполнению практических заданий и необходимо обучиться самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.

В предлагаемом пособии по каждой теме приводятся вопросы для самоподготовки и обсуждения, даны задачи для аудиторной и самостоятельной работы.

Информационной базой, представленных в пособии задач, являются конкретные практические материалы по итогам хозяйственной деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания Республики Беларусь.

## **ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ, ЗАДАЧИ**

### **Тема 1. Роль и место гостиничного хозяйства и общественного питания в народнохозяйственном комплексе Республики Беларусь**

#### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Место и социально-экономическое значение гостиничного хозяйства в народнохозяйственном комплексе Республики Беларусь.
2. Сущность и специфика гостиничных услуг.
3. Функции гостиничного хозяйства.
4. Типология гостиниц и средств размещения. Классификация гостиниц.
5. Службы гостиниц и их характеристика.
6. Здания, сооружения и помещения в гостиничных организациях. Функциональные требования к гостиницам. Жизнеобеспечение гостиниц.
7. Социально-экономическое значение общественного питания. Понятие сферы и отрасли общественного питания.
8. Функции общественного питания, их отличие от функций организаций торговли и пищевой промышленности.
9. Классификация торговых объектов общественного питания и их характеристика.
10. Формы обслуживания потребителей в торговых объектах общественного питания и их совершенствование и развитие в зависимости от типов торговых объектов общественного питания и их месторасположения.
11. Виды услуг, предоставляемые потребителям организациями общественного питания.
12. Качество как фактор конкурентоспособности организации и его составляющие.
13. Факторы, влияющие на качество гостиничных услуг, продукции общественного питания и обслуживания.
14. Управление качеством в гостиничном хозяйстве и общественном питании.
15. Состояние и перспективы развития гостиничного хозяйства и общественного питания Республики Беларусь.

## **Тема 2. Экономические основы функционирования гостиниц**

### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Показатели хозяйственной деятельности гостиничной организации.
2. Факторы, влияющие на экономические показатели работы гостиничной организации.
3. Сущность и состав эксплуатационной программы гостиничного хозяйства.
4. Последовательность и методы экономического анализа показателей эксплуатационной программы гостиничного хозяйства и его информационное обеспечение.
5. Методика разработки эксплуатационной программы гостиничного хозяйства на плановый период.

### ***Задачи***

**Задача 2.1.** Определить возможную пропускную способность гостиницы на основании следующих данных:

1. Единоновременная вместимость составляет 370 мест.
2. Количество рабочих дней – 350.
3. Количество простоев – 610 место-суток.

**Задача 2.2.** Определить коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы (коэффициент вместимости) исходя из следующих данных:

1. Единовременная вместимость составляет 450 мест.
2. Количество рабочих дней – 360.
3. Количество простоев – 710 место-суток.

**Задача 2.3.** Определить коэффициент использования номерного фонда гостиницы (коэффициент загрузки) в отчетном году на основании следующих данных:

1. Единовременная вместимость составляет 415 мест.
2. Количество рабочих дней – 360.
3. Количество простоев – 1010 место-суток.
4. За отчетный год было оплачено 98500 место-суток.

**Задача 2.4.** Произвести анализ эксплуатационной программы гостиницы и определить влияние факторов на динамику выручки от эксплуатации номерного фонда на основании данных таблицы 2.1.

Таблица 2.1 – Показатели эксплуатационной программы гостиницы

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Единовременная вместимость, мест	420	430
Количество рабочих дней	350	360
Максимальная пропускная способность, место-суток		
Количество простоев, место-суток	1220	1210
Возможная пропускная способность, место-суток		
Коэффициент использования максимальной пропускной способности		
Оплачено место-суток	58000	64000
Число гостей, чел.	86510	92120
Среднее время проживания гостя, сут.		
Коэффициент загрузки гостиницы (коэффициент использования номерного фонда)		
Выручка от эксплуатации номерного фонда, млн р.	1740	2240
Средняя цена гостиничного места, р.		

**Задача 2.5.** На основании данных таблицы 2.2 определить влияние факторов, связанных с использованием номерного фонда гостиницы (численности гостей, средних времени проживания в гостинице и цены гостиничного места), на изменение выручки от эксплуатации номерного фонда. Сделать выводы.

Таблица 2.2 – Показатели эксплуатационной программы гостиницы

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от эксплуатации номерного фонда, млн р.	6303,3	7250,3
Число гостей, чел.	109600	93550
Среднее время проживания гостя, сут.	2,3	2,5
Средняя цена гостиничного места, р.		

**Задача 2.6.** По данным таблицы 2.3 оценить загрузку номерного фонда гостиницы. Сделать выводы.

Таблица 2.3 – Показатели использования номерного фонда гостиницы

Показатели	Годы	
	предше- ствующий	отчетный
Количество номеров в гостинице, всего, ед.	720	735
В том числе количество проданных номеров	610	660
Фактическая численность гостей, чел.	1560	1720
Количество номеров, в которых проживают два и более человек, ед.	680	685
Количество гостиничных мест, всего, ед.	1450	1540
В том числе количество проданных мест	1220	1370
Коэффициент заполняемости номеров гостиницы		
Коэффициент фактического заполнения гостиницы		
Коэффициент двойной загрузки гостиницы		
Коэффициент занятости гостиничных мест		
Среднее количество гостей на один проданный номер, чел.		

**Задача 2.7.** Определить среднее количество мест в гостинице в плановом периоде исходя из следующих данных:

1. На начало планируемого года в гостинице имелось 480 мест.
2. С сентября планируемого периода после проведения реконструкции количество мест увеличится на 80.

**Задача 2.8.** Определить плановую пропускную способность гостиницы на основании следующих данных:

1. Среднее количество мест гостиницы в планируемом периоде составляет 630 мест.
2. Гостиница в планируемом году будет работать 360 дней.
3. Количество запланированных простоев – 47620 место-суток.

**Задача 2.9.** Определить эксплуатационную программу гостиницы на планируемый период исходя из следующих данных:

1. Гостиница имеет 350 мест.
2. Период работы – 360 дней.
3. Коэффициент использования максимальной пропускной способности в гостиницах аналогичного профиля – 0,8.

**Задача 2.10.** Определить эксплуатационную программу гостиницы на планируемый период на основе следующих данных:

1. Гостиница имеет 540 номеров на 720 мест.
2. Период работы в отчетном году – 340 дней.
3. Период работы в планируемом году – 360 дней.

4. Количество простоев в отчетном году составило 52200 место-суток.

В расчетах коэффициент использования максимальной пропускной способности в планируемом году предусмотреть на уровне отчетного года.

**Задача 2.11.** Определить на планируемый год коэффициент вместимости гостиницы на основе следующих данных:

1. В отчетном году численность гостей составила 72300 чел., в планируемом году предполагается ее увеличение на 5,5%.

2. Среднее время проживания одного гостя в отчетном году составило 2,5 дня, в планируемом году – останется на уровне отчетного года.

3. В отчетном году в гостинице было 620 мест, в планируемом году после реконструкции количество мест увеличится на 120.

4. Количество рабочих дней гостиницы в отчетном и планируемом годах составляет 360.

5. Количество простоев в отчетном году составило 33480 место-суток.

6. В планируемом году коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы предполагается увеличить по сравнению с отчетным годом на 0,15 пункта.

**Задача 2.12.** Определить выручку от эксплуатации номерного фонда гостиницы на планируемый год на основании следующих данных:

1. Гостиница на 1200 мест в планируемом году будет работать 360 дней.

2. Запланированное количество простоев – 64800 место-суток.

3. Коэффициент использования номерного фонда (на уровне отчетного года) – 0,7.

4. Средняя цена гостиничного номера в планируемом году предполагается в размере 58000 р.

### **Тема 3. Товарооборот и выпуск продукции в общественном питании**

#### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании и их взаимосвязь.

2. Производственная программа организаций общественного питания, ее характеристика и значение для их функционирования.
3. Методика расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания. Расчет степени охвата населения услугами общественного питания для региона в целом.
4. Оценка выполнения плана и динамики товарооборота общественного питания.
5. Анализ выполнения производственной программы организации общественного питания. Изучение средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья.
6. Факторный анализ товарооборота и выпуска продукции организаций общественного питания.
7. Методические подходы к обоснованию расчетного объема товарооборота. Последовательность расчета плана товарооборота по отдельным его видам.
8. Методы планирования выпуска блюд, их характеристика и возможность применения на практике.
9. Характеристика основных источников и форм снабжения сырьем и товарами организаций общественного питания.
10. Пути роста товарооборота общественного питания в современных условиях.

### ***Задачи***

**Задача 3.1.** Произвести анализ выполнения плана и динамики товарооборота организации общественного питания за отчетный год. Расчеты представить по форме таблицы 3.1 и сделать выводы.

Таблица 3.1 – **Товарооборот и выпуск продукции организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		план	фактически	% выполнения плана	
Оборот по продукции собственного производства, всего, млн р.	3241	4250	4433		
В том числе: продано в торговых объектах общественного питания					



отпущено в розничную торговую сеть	101	140	123		
Оборот по продаже покупных товаров, млн р.	1957	3400	3451		

Окончание таблицы 3.1

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год			Отчетный год в % к предшествующему
		план	фактически	% выполнения плана	
Товaroоборот общественного питания, всего, млн р.					
В том числе:					
реализация алкогольных напитков	989	1210	1237		
оборот без реализации алкогольных напитков					
Розничный товароборот, млн р.					
Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте, всего, %					
Оборот по прочей продукции собственного производства, всего, млн р.					
В том числе:					
полуфабрикаты	250	400	450		
кулинарные изделия	310	385	387		
кондитерские и мучные изделия	340	386	410		
Оборот по обеденной продукции, млн р.					
Выпуск продукции, тыс. блюд	320	482	489		
Удельный вес в обороте по продукции собственного производства полуфабрикатов и других изделий, %					
Розничный товароборот райпо по продовольственным товарам, млн р.	9190	13035	14047		

Удельный вес розничного товарооборота общественного питания в розничном товарообороте райпо по продовольственным товарам, %					
---	--	--	--	--	--

**Задача 3.2.** Рассчитать, как изменение числа мест и эффективности их использования влияет на товарооборот общественного питания на основе следующих данных:

1. Розничный товарооборот за предшествующий год составил 6750 млн р., за отчетный год – 8830 млн р.

2. Число мест в организации общественного питания в предшествующем году – 784, в отчетном – 812.

3. Определить соотношение экстенсивных и интенсивных факторов в приросте розничного товарооборота, если известно, что индекс цен составил 1,13.

**Задача 3.3.** Произвести анализ оборота по продукции собственного производства организации общественного питания, используя данные таблицы 3.2. В процессе анализа рассчитать влияние на отклонение фактического объема оборота по обеденной продукции от планового изменения средней продажной цены одного блюда и объема выпуска блюд. Аналитическую таблицу составить самостоятельно и сделать выводы.

Таблица 3.2 – Исходные данные

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	
		план	фактически
Оборот по продукции собственного производства, всего, млн р.	2510	2750	2820
В том числе:			
полуфабрикатов	50	67	68
кулинарных изделий	70	150	150
мучных и кондитерских изделий	80	140	142
Выпуск блюд, тыс. шт.	640	1330	1360

**Задача 3.4.** Рассчитать численность населения, пользующегося услугами общественного питания, среднедушевой оборот на одного потребителя за предшествующий и отчетный годы и степень охвата населения услугами общественного питания, используя данные таблицы 3.3. Указать, как эти факторы повлияли на прирост розничного

товарооборота организации общественного питания. Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Таблица 3.3 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Розничный товароборот, всего, млн р.	4200	5560
В том числе:		
по продаже ликеро-водочных изделий, табака, пива, безалкогольных напитков и спичек	390	470

Окончание таблицы 3.3

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Численность населения, проживающего в зоне деятельности организации общественного питания, чел.	18600	19100
Стоимость одноразового питания из 2,5 блюд, р.	4205	4540
Количество рабочих дней в году	305	307

**Задача 3.5.** Определить удельный вес продажи по каждой товарной группе (мясу, колбасным изделиям, рыбе) через организацию общественного питания в розничном товарообороте торговой сети и общественного питания организации на основе следующих данных:

1. Расход продуктов, используемых для изготовления полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, – 2589 млн р., мяса и птицы – 149 млн р., колбасных изделий – 420 млн р., рыбы – 215 млн р.

2. Оптовый оборот организации общественного питания – 212 млн р.

3. Реализация через торговую сеть организации в отчетном году составила по мясу и птице 784 млн р., колбасным изделиям – 1612 млн р., рыбе – 3071 млн р.

**Задача 3.6.** Произвести анализ состояния запасов продуктов по организации общественного питания за текущий год в разрезе кварталов, используя данные таблицы 3.4.

Таблица 3.4 – Исходные данные

Кварталы	Расход продуктов		Фактические запасы на конец квартала		Норматив		Отклонение от норматива (+; –)	
	за квартал, млн р.	однодневный, млн р.	в сумме, млн р.	в днях	в днях	в сумме, млн р.	в днях	в сумме, млн р.

I	32,1		6,3		15,5			
II	37,0		7,4		14,5			
III	44,1		8,3		15,1			
IV	47,3		8,7		13,8			

**Задача 3.7.** Исходя из приведенных ниже данных по столовой, обслуживающей рабочих и служащих промышленной организации, за отчетный и планируемый годы, определить следующее:

- выпуск блюд;
- оборот по обеденной продукции;
- оборот по прочей продукции собственного производства;
- оборот по покупным товарам;
- товарооборот общественного питания.

Численность работающих в промышленной организации в текущем году составила 5500 чел., из них 69% пользуются услугами столовой. Среднее количество блюд на одного потребителя по данным выборочного обследования – 2,6.

В планируемом году количество рабочих и служащих в организации увеличится на 3,4%. Степень охвата рабочих и служащих услугами общественного питания предполагается довести до 71%. Среднее планируемое количество блюд, потребляемых одним посетителем, – 2,7. Количество рабочих дней в текущем и планируемом годах – 305.

Средняя цена одного блюда в текущем году – 585 р. В планируемом году в связи с повышением цен на сырье средняя цена блюда увеличится до 615 р.

Сумма реализации прочей продукции собственного производства к общей сумме обеденной продукции в текущем году составит 16%, в планируемом повысится до 17%. Отпуска продукции в розничную сеть столовая не производит.

В связи со значительным ростом выпуска продукции собственного производства удельный вес покупных товаров снизится в розничном товарообороте с 27% в текущем году до 25% в планируемом году.

Рассчитать темп роста по всем показателям по сравнению с отчетным годом. Расчеты оформить в самостоятельно разработанной таблице.

**Задача 3.8.** Запланировать товарооборот для столовой при промышленной организации на основании следующих данных:

1. В промышленной организации работает 4300 человек, из них услугами столовой пользуются 75%.
2. Средняя стоимость покупки равна 890 р.
3. Столовая работает в году 286 дней.
4. Среднее количество блюд на одного потребителя при каждом посещении составляет 2,9.
5. Удельный вес продукции собственного производства розничного товарооборота планируется в размере 89%.

**Задача 3.9.** Определить плановый выпуск обеденной продукции столовой по числу потребителей исходя из следующих данных:

1. В текущем году питалось в среднем в день 1200 человек.
2. Количество блюд, приходившихся на одного потребителя, составляло 2,5.
3. В связи с улучшением обслуживания планируется увеличить контингент потребителей на 15%.
4. Из общего выпуска блюд предполагается запланировать: первых – 30%, вторых – 40, сладких – 18, холодных – 12%.
5. Количество рабочих дней столовой – 307. Среднее количество блюд на одного потребителя не уменьшится.

**Задача 3.10.** Рассчитать производственную программу для столовой открытого типа исходя из производственной мощности кухни на основе следующих данных:

1. Общая емкость котлов – 120 л, коэффициент их заполнения – 0,85.
2. Емкость одного первого блюда – 0,5 л, среднее время варки пищи – 120 мин, время технологических простоев за смену – 80 мин.
3. Столовая будет работать 8 ч. в день, без выходных.
4. В общем плане выпуска блюд предполагается запланировать удельный вес первых блюд в размере 31%, выпуск полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на сумму 125 млн р.
5. Среднюю цену блюда (по опыту аналогичных торговых объектов общественного питания) предусмотреть для расчета на уровне 420 р.
6. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте запланировать в размере 63%.

**Задача 3.11.** Определить производственную программу для столовой при промышленной организации на основе следующих данных:

1. Численность пользующихся услугами общественного питания в отчетном году – 623 человека. Степень охвата услугами обществен-

ного питания повысится с 73,5% в отчетном году до 74,8% в планируемом году.

2. Среднее количество блюд на одного потребителя в день – 2,7, средняя цена одного блюда – 415 р.

3. Количество рабочих дней столовой – 308.

4. Удельный вес продукции собственного производства в общем обороте столовой – 65%, удельный вес оптового отпуска в обороте по продукции собственного производства – 22,3%.

5. План выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий – 86 млн р.

Расчеты оформить в самостоятельно составленной таблице.

**Задача 3.12.** Рассчитать объем спроса на продукцию и услуги общественного питания для организации с использованием коэффициента эластичности, используя данные таблицы 3.5.

Таблица 3.5 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Численность населения района, чел.	10700	11200
Покупательные фонды, млн р.	4700	5153
Розничный товарооборот общественного питания, млн р.	985	1170

В планируемом году покупательные фонды населения в расчете на одного человека возрастут по району на 5,2% при росте численности населения на 1,4% по сравнению с базисным годом.

**Задача 3.13.** Разработать план выпуска блюд столовой при научно-исследовательском институте, используя для расчета количество мест в торговом зале столовой, число оборотов мест в течение рабочей смены и средней нормы потребления блюд одним посетителем, на основании следующих данных:

1. Столовая на 150 мест открыта с 12 до 14 ч.

2. В отчетном году торговый зал работал 259 дней, в планируемом периоде – 275.

3. Выпуск блюд по столовой в отчетном году составил 480 тыс. блюд.

4. В планируемом году в связи с установлением механизированной линии раздачи пищи время обслуживания посетителей сократится с 25 до 20 мин, что позволит увеличить степень загрузки торгового зала с 70 до 80% и уменьшить время обеденного цикла на 20 мин.

5. В планируемом году в связи с повышением заработной платы работникам среднее количество блюд, потребляемых одним посетителем, возрастет на 3%.

**Задача 3.14.** Определить показатели производственной программы для столовой на основании следующих данных:

1. Численность работающих в промышленной организации в отчетном году – 2600 чел., из них услугами общественного питания пользуются 1705 чел.

2. В планируемом году численность работающих в организации возрастет на 5%, степень охвата услугами общественного питания повысится на 2,5% за счет улучшения качества питания.

3. Среднее количество блюд на одного потребителя – 3,3.

4. Средняя цена одного блюда – 310 р., число рабочих дней столовой – 340.

5. Удельный вес прочей продукции собственного производства во всей продукции собственного производства – 26%, всей продукции собственного производства в товарообороте общественного питания – 65%.

6. Оптовый отпуск продукции собственного производства другим организациям общественного питания – 6737 млн р.

**Задача 3.15.** Определить в днях норму запаса кондитерских изделий для буфета исходя из следующих данных:

1. Ассортиментный минимум кондитерских изделий в буфете – 10 наименований.

2. Средняя цена 1 кг изделий – 8700 р.

3. Среднедневная выручка от продажи кондитерских изделий – 520 тыс. р.

4. Кондитерские изделия поступают в буфет раз в 5 дней.

5. В одной партии в среднем 4 наименования.

6. Время на приемку и подготовку изделий к реализации – 0,3 дня.

7. Гарантийный запас – 70% от торгового запаса.

**Задача 3.16.** По данным таблицы 3.6 исчислить среднегрупповую норму расхода рыбопродуктов на второе блюдо и определить плановую потребность в рыбопродуктах для обеспечения запланированных к выпуску 640 тыс. вторых блюд.

Таблица 3.6 – Норма расхода рыбопродуктов

Наименование блюд	Удельный вес в группе, %	Норма на 1 блюдо, г
Рыба жареная	16	156
Рыба отварная	9	145
Рыбные котлеты	5	94
Рулет из рыбы	2	57
Прочие рыбные блюда	2	130
Прочие вторые блюда	66	–
Итого	100	

**Задача 3.17.** Рассчитать план расхода основных видов сырья для цеха полуфабрикатов, расположенного при ресторане на 150 мест и снабжающего полуфабрикатами 3 столовые при школах по 75 мест, две закусочные по 25 мест, шашлычную на 25 мест и магазин кулинарии исходя из следующих данных:

1. Примерный расход основных видов сырья на одно место в день составляет: для ресторана – 2,7 кг, столовых при школах – 1, закусочных общего типа – 1,2, шашлычной – 2,2 кг.

2. Потребность магазина кулинарии в полуфабрикатах на год – 110 т.

3. Ресторан, закусочные и шашлычная работают без выходных, школьные столовые с одним выходным днем (в период с 1 сентября по 31 мая) и 30 дней в летнее время для обслуживания детского лагеря отдыха.

**Задача 3.18.** На основе приведенных ниже данных, составить продуктовый баланс по мясу и птице, колбасным изделиям и рыбе, используя таблицу 3.7.

Таблица 3.7 – Исходные данные для составления продуктового баланса по товарным группам

Наименование групп сырья и товаров	Средняя цена за 1 кг, р.	Запасы на начало года		Поступление		Потребность		Запасы на конец года	
		кол-во, кг	сумма, млн р.	кол-во, кг	сумма, млн р.	кол-во, кг	сумма, млн р.	кол-во, кг	сумма, млн р.
Мясо и птица		1,7				261,3			
Колбасные изделия		0,3				173,8			
Рыба		0,8				195,4			

В IV квартале будет израсходовано 27,6% годового расхода сырья.

Норматив запаса мяса и птицы – 4 дня, колбасных изделий – 2, рыбы – 3 дня.



Средние цены продуктов взять на уровне цен, сложившихся на момент решения задачи.

**Задача 3.19.** Используя таблицу 3.8, определить общую потребность в мясопродуктах и рыбе для выпуска обеденной продукции на основе следующих данных.

Выпуск первых блюд составит 470 тыс., вторых – 960, третьих – 200, выпуск холодных блюд – 320 тыс.

Таблица 3.8 – Исходные данные

Наименование групп сырья и товаров	Норма, г	Расход, ц	Норма, г	Расход, ц	Норма, г	Расход, ц	Норма, г	Расход, ц	Расход всего, ц
Мясо и птица	21		63		–	–	17		
Рыба	10		108		–	–	6		

**Задача 3.20.** Составить продуктовый баланс по муке исходя из следующих данных:

1. Расход муки по плану на год – 4700 млн р.
2. Удельный вес расхода муки в IV квартале от общего расхода муки на год – 26,1%.
3. Норма запасов муки – 15 дней.
4. Ожидаемый запас муки на начало планируемого года – 610 млн р.

**Задача 3.21.** Составить продуктовый баланс по картофелю на планируемый год на основании следующих данных:

1. Потребность в картофеле для выпуска первых блюд в планируемом году составит 30 т, для выпуска вторых блюд и гарниров – 63, холодных закусок – 8, прочей продукции собственного производства – 5,5 т.
2. Из общей годовой потребности в картофеле в IV квартале будет израсходовано 27,6%.
3. Норма запаса овощей – 10 дней.
4. Остаток картофеля на 1 декабря текущего года – 2,5 т.
5. По плану снабжения за оставшийся период времени до начала планируемого года поступит 13 т картофеля.
6. Ожидаемый расход картофеля за этот же период составит 11,3 т.
7. Средняя цена картофеля – 650 р. за 1 кг.

#### Тема 4. Материально-техническая база гостиничного хозяйства и общественного питания

### **Вопросы для подготовки к семинарским занятиям**

1. Понятие и значение материально-технической базы гостиничного хозяйства и общественного питания.
2. Особенности состава основных средств общественного питания.
3. Информационная база, задачи и методика анализа состояния и развития материально-технической базы гостиничного хозяйства.
4. Анализ эффективности использования основных средств гостиничного хозяйства.
5. Особенности анализа материально-технической базы и эффективности использования основных средств общественного питания.
6. Значение и необходимость перспективного прогнозирования и текущего планирования сети организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
7. Инвестиции в основные средства гостиничного хозяйства и общественного питания.
8. Оценка эффективности плана развития материально-технической базы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания. Выбор проекта капитальных вложений.

### **Задачи**

**Задача 4.1.** Изучить состояние и движение основных средств по гостинице, рассчитав коэффициенты обновления, выбытия, прироста, годности, износа основных средств исходя из данных таблицы 4.1.

Таблица 4.1 – Показатели основных средств гостиницы, млн р.

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Стоимость основных средств:		
на начало года	6704,0	7414,0
на конец года	7413,9	7933,0
Среднегодовая стоимость основных средств		
Стоимость вновь введенных основных средств	895,9	795,0
Стоимость выбывших основных средств	186,0	276,0
Сумма износа основных средств	2585,0	2915,0

**Задача 4.2.** Изучить движение основных средств по гостинице за три года на основании данных таблицы 4.2. В процессе анализа рассчитать коэффициенты поступления, выбытия и прироста основных

средств. Дать им оценку и разработать рекомендации по их развитию на планируемый год.

Таблица 4.2 – Показатели основных средств гостиницы

Год	Наличие основных средств на начало года, млн р.	Ввод новых основных средств за год, млн р.	Выбытие основных средств за год, млн р.	Наличие основных средств на конец года, млн р.	Коэффициенты		
					обновления	выбытия	прироста
Первый	21837,2	512,5	42,2				
Второй	59338,0	20193,0	731,0				
Третий	78800,0	64590,0	272,0				
Второй год к первому, %							
Третий год ко второму, %							

**Задача 4.3.** Определить коэффициенты поступления и выбытия основных средств и фондоотдачу по гостинице на основе следующих данных:

1. Среднегодовая стоимость основных средств в предшествующем году составила 800 млн р.

2. Стоимость основных средств на начало отчетного года – 900 млн р.

3. В отчетном году введено основных средств на сумму 120 млн р.; выбыло – на сумму 90 млн р.

4. Выручка от реализации услуг предшествующего года – 1500 млн р., отчетного – 2200 млн р.

**Задача 4.4.** По данным таблицы 4.3 дать оценку эффективности использования номерного фонда гостиницы и определить влияние факторов на изменение выручки от реализации услуг. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 4.3 – Показатели оценки эффективности использования номерного фонда гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,3	8113,2	
Количество место-суток в эксплуатации	1270	1285	
Количество проданных место-суток	1072	1011	
Численность гостей, чел.	96700	98900	
Коэффициент загрузки гостиницы, %			
Средний доход с одного гостя, тыс. р.			

**Задача 4.5.** По данным таблицы 4.4 дать оценку эффективности использования основных средств гостиницы. По результатам анализа сделать выводы. Разработать мероприятия по повышению эффективности использования основных средств гостиницы.

Таблица 4.4 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	6303,3	7250,3	
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, млн р.	3690,5	4536,4	
В том числе активной части основных средств	424,4	514,9	
Прибыль от реализации, млн р.	332,1	438,7	

Окончание таблицы 4.4

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Среднесписочная численность работников, чел.	384	341	
Фондоотдача, всего, р.			
В том числе активной части основных средств			
Фондоемкость, р.			
Прибыль на рубль основных средств, р.			
Фондооснащенность, млн р.			
Интегральный показатель эффективности использования основных средств, р.			

**Задача 4.6.** Рассчитать показатели эффективности использования основных средств гостиницы и построить таблицу самостоятельно. Выявить их изменение за анализируемый период и определить влияние эффективности использования основных средств на объемы деятельности организации на основе данных таблицы 4.5.

Таблица 4.5 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	37500	48000
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, млн р.	4000	5900
В том числе активной части основных средств	920	1490
Прибыль от реализации, млн р.	300	600

Среднесписочная численность работников, чел.	1030	1130
--	------	------

**Задача 4.7.** На основании данных таблицы 4.6 определить влияние среднегодовой стоимости основных средств и выручки от реализации услуг на изменение фондоотдачи основных средств.

Таблица 4.6 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,3	8113,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4536,4	5180,5	
Фондоотдача, р.			

**Задача 4.8.** Рассчитать изменение фондоотдачи в отчетном году по сравнению с предшествующим годом за счет изменения удельного веса активной части основных средств в общей их стоимости и за счет изменения фондоотдачи активной части основных средств исходя из данных таблицы 4.7.

Таблица 4.7 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,3	8113,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, млн р.	4536,4	5180,5	
В том числе активной части основных средств	514,9	580,2	
Фондоотдача, всего, р.			
В том числе активной части основных средств			
Удельный вес активной части основных средств в общей их стоимости, %			

**Задача 4.9.** Определить изменение фондоотдачи за счет влияния изменения производительности труда работников гостиницы и их фондовооруженности. Расчеты произвести на основе данных таблицы 4.8.

Таблица 4.8 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествую- щий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	30702	37537	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4923,5	5292,5	
Среднесписочная численность работников, чел.	436	426	
Производительность труда, млн р.			
Фондооснащенность, млн р.			
Фондоотдача, р.			

**Задача 4.10.** На основании данных таблицы 4.9 произвести оценку развития рентабельности основных средств за анализируемый период. Выявить факторы, влияющие на ее изменение, и сделать выводы.

Таблица 4.9 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествую- щий	отчетный	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4601,6	4923,5	
Прибыль от реализации, млн р.	266,4	397,0	
Рентабельность основных средств, %			

**Задача 4.11.** Определить эффективность и срок окупаемости капитальных вложений по гостинице исходя из данных таблицы 4.10. Разработать рекомендации по ускорению окупаемости капитальных вложений.

Таблица 4.10 – Рентабельность основных средств гостиницы

Показатели	До реконструкции гостиницы	После реконструкции гостиницы
Стоимость основных средств, млн р.	60120	93930
Выручка от реализации услуг, млн р.	100750	210300
Рентабельность, % к выручке	1,15	1,45

**Задача 4.12.** На основе данных таблицы 4.11 произвести анализ эффективности использования основных средств организации общественного питания за отчетный год.

Рассчитать долю прироста товарооборота общественного питания за счет изменения интенсивных и экстенсивных факторов. Сравнить темпы роста показателей фондоотдачи, фондовооруженности и производительности труда. Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Таблица 4.11 – **Эффективность использования основных средств организации общественного питания**

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	
		план	фактически
Товарооборот общественного питания, млн р.	5198	7650	7884
Оборот по продукции собственного производства, млн р.	3241	4250	4433

Окончание таблицы 4.11

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год	
		план	фактически
Прибыль, млн р.	151,3	160	150,6
Среднегодовая стоимость основных средств, всего, млн р.	371	685	704
В том числе активной части основных средств	111	239	239
Среднесписочная численность работников, чел.	13	13	12
Фондоотдача, всего, р.			
В том числе активной части основных средств			
Фондоемкость, всего, р.			
В том числе активной части основных средств			
Фондовооруженность, млн р.			
Фондорентабельность, %			

**Задача 4.13.** Произвести сравнительный анализ фондоотдачи по двум организациям общественного питания без пересчета и по условному обороту, используя данные таблицы 4.12.

Таблица 4.12 – **Исходные данные**

Показатели	1-я организация	2-я организация
Товарооборот общественного питания, всего, млн р.	9200	11400

В том числе:		
по продукции собственного производства	5980	7182
по покупным товарам		
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	657	690

**Задача 4.14.** Определить, как повлияли на прирост товарооборота в организации общественного питания изменения среднегодовой стоимости основных средств и фондоотдачи в отчетном году по сравнению с прошлым годом на основе следующих данных:

1. Товарооборот общественного питания составил в прошлом году – 25200 млн р., в отчетном году – 26700 млн р.

2. Стоимость основных средств была равной в прошлом году – 3700 млн р., в отчетном году – 3900 млн р.

Указать, экстенсивным или интенсивным является использование основных средств в данной организации.

**Задача 4.15.** Исходя из приведенных ниже данных определить требуемое число мест для новой столовой при промышленной организации, если известно, что за один час нужно обслужить 600 человек:

1. Нормативный коэффициент экономической эффективности капитальных вложений в новое строительство для общественного питания ( $\mathcal{E}_H$ ) составляет 0,08.

2. Среднее время приема пищи одним посетителем – 25 мин.

Выбрать линию раздачи из представленных ниже вариантов проекта:

- линия «ЛККО-300» (требуется две линии производительностью 300 обедов в час);
- линия «Эффект-150» (требуется одна линия).

Сравнительные показатели линий обоих вариантов проекта столовой приведены в таблице 4.13.

Таблица 4.13 – Сравнительные показатели линий раздачи

Показатели	Линия «ЛККО-300»	Линия «Эффект-150»
Капитальные затраты, тыс. р.	4000	7950
Стоимость оборудования, тыс. р.	7300	14300
Численность обслуживаемого персонала, чел.	6	9
Средняя заработная плата одного человека в год, тыс. р.	8400	8400
Установочная мощность, кВт·ч	20,6	61,0
Стоимость одного кВт·ч электроэнергии, р.	173	173



Норма амортизационных отчислений, %	12	12
Время работы, дней	305	305

**Задача 4.16.** Используя данные таблицы 4.14, рассчитать экономическую эффективность внедрения нового оборудования кондитерского цеха.

В отчетном году введены в эксплуатацию три новых жарочных шкафа стоимостью 670 тыс. р. каждый, две взбивальных машины стоимостью 800 тыс. р. за единицу.

Таблица 4.14 – Исходные данные

Показатели	До внедрения нового оборудования	После внедрения нового оборудования
Годовой выпуск продукции, млн р.	840	940
Годовая сумма эксплуатационных затрат, млн р.	280	412
Стоимость нового оборудования, млн р.		

Окончание таблицы 4.14

Показатели	До внедрения нового оборудования	После внедрения нового оборудования
Нормативный коэффициент эффективности внедрения нового оборудования		0,32
Сумма приведенных затрат, млн р.		
Сумма годового экономического эффекта от внедрения нового оборудования, млн р.		

**Задача 4.17.** Рассчитать пропускную способность торгового зала столовой на планируемый год на основе следующих данных:

1. Число мест – 100.
  2. В отчетном году столовая работала 307 дней, обслуживание посетителей осуществлялось официантами. В планируемом году она будет работать без выходных дней по методу самообслуживания.
  3. Дневное время работы столовой в отчетном и планируемом периодах – 8 ч, из которых 3 ч торговый зал работает с нагрузкой 80% и 5 ч – с нагрузкой в среднем – 45%.
  4. Среднее время обслуживания через официантов – 40 мин., по методу самообслуживания – 20 мин.
  5. В отчетном году столовой реализовано 504 тыс. блюд, обслужено посетителей 200 тыс. чел.
- Определить прирост выпуска блюд по плану, если известно, что среднее число блюд на одного потребителя – 2,5, а коэффициент ис-

пользования пропускной способности обеденного зала останется на уровне отчетного года.

**Задача 4.18.** Проанализировать эффективность использования отдельных видов оборудования специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов, используя данные таблицы 4.15.

Следует учесть, что цех работает 305 дней в году в две смены (по 8 часов).

Таблица 4.15 – Исходные данные

Виды оборудования	Производительность по техническому паспорту	Фактически выпущено продукции	Среднее время работы за смену, ч
Линия производства очищенного картофеля ПЛСК-70	400 кг/ч	784 т	4
Линия для приготовления вареников ПЛВ	3500 шт./ч	4287 тыс. шт.	2,5

Окончание таблицы 4.15

Виды оборудования	Производительность по техническому паспорту	Фактически выпущено продукции	Среднее время работы за смену, ч
Линия приготовления винегретов и овощных салатов МЛВС-500	500 кг/ч	735 т	2,4
Агрегат АБНЭ-720 (для приготовления блинчиков с начинками)	720 шт./ч	1270 тыс. шт.	4

**Задача 4.19.** Отобрать наиболее экономичный проект строительства торговых объектов общественного питания из имеющихся трех вариантов исходя из следующих условий: в жилом районе райцентра необходимо построить торговый объект общественного питания на 220 мест и магазин «Кулинария».

Возможны три варианта строительства:

1) в разных зданиях: ресторан – на 150 мест, кафе – на 40, закусочная – на 30 мест и магазин «Кулинария»;

2) в одном здании: комбинированную организацию, состоящую из ресторана на 150 мест, кафе – на 40 и закусочной – на 30 мест;

3) в двух зданиях: в одном ресторан, в другом – остальные торговые объекты общественного питания.

Для выбора варианта строительства использовать формулу приведенных затрат. Исходные данные приведены в таблице 4.16.

Таблица 4.16 – Исходные данные, млн р.

Варианты	Капитальные вложения	Сумма эксплуатационных затрат в год
Первый	620	65
Второй	480	62
Третий	580	59

## **Тема 5. Труд в гостиничном хозяйстве и общественном питании, его оплата и стимулирование**

### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Тарифная система оплаты труда и ее использование для оплаты труда работников гостиниц и общественного питания.
2. Формы и системы оплаты труда.
3. Виды и порядок установления доплат и надбавок в гостиничном хозяйстве и общественном питании.
4. Основные принципы оплаты труда и организации материального стимулирования в гостиничном хозяйстве и в организациях общественного питания.
5. Фонд заработной платы, его состав, источники образования.
6. Трудовые ресурсы гостиничного хозяйства, их состав и структура.
7. Анализ численности, состава, движения и эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного хозяйства.
8. Анализ фонда заработной платы работников гостиничного хозяйства и факторов, влияющих на его размер.
9. Особенности анализа численности и производительности труда работников общественного питания.
10. Особенности анализа средств на оплату труда в общественном питании. Факторы, влияющие на уровень расходов на оплату труда и средний доход одного работника.
11. Планирование показателей по труду и заработной плате в гостиничном хозяйстве и общественном питании. Оценка эффективности плана по труду.

### ***Задачи***

**Задача 5.1.** Исходя из следующих данных определить должностной оклад секретаря приемной руководителя гостиницы, которому установлен десятый тарифный разряд:

1. Повышение тарифного разряда предусмотрено на 40%.

2. Ставка первого разряда, действующая в организации, – 170000 р.

**Задача 5.2.** На основании следующих данных определить тарифную ставку уборщика помещений гостиницы, имеющего первый тарифный разряд:

1. В организации действует тарифная ставка первого разряда в размере 180000 р.

2. Установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС, на 30%.

3. При заключении контракта уборщику предусмотрено повышение тарифной ставки на 20%.

**Задача 5.3.** Исходя из следующих данных начислить заработную плату бухгалтеру гостиницы второй категории за месяц и определить тарифный оклад на основании того, что ему установлен одиннадцатый тарифный разряд (тарифный коэффициент одиннадцатого разряда – 2,65):

1. Ставка первого разряда установлена в размере 200000 р.

2. Бухгалтеру (работает по контракту) установлено повышение тарифной ставки на 30%.

3. Установлена также надбавка за категорию в размере 10%.

4. Действующим положением о премировании установлено:

1) за обеспечение темпа роста выручки от реализации услуг в сопоставимых ценах к соответствующему месяцу прошлого года руководителям выплачивается премия: за 100% роста выручки – 5% премии, за каждый процент свыше 100% (но не более 10%) – 1% к должностному окладу.

2) обеспечение уровня рентабельности 0,5–1% – премия 7%.

5. Рост выручки от реализации услуг за месяц составил 107% (прогнозный темп роста – 105%) в сопоставимых ценах к соответствующему месяцу прошлого года, уровень рентабельности за отчетный месяц – 0,57%.

6. Надбавка за стаж работы (свыше 15 лет) – 20%. Бухгалтер отработал текущий и прошлый месяцы полностью.

7. По приказу директора в текущем месяце за своевременную сдачу отчетности бухгалтеру установлено единовременное поощрение в размере 120000 р.

**Задача 5.4.** Определить должностной оклад специалиста на основании следующих данных:

1. Тарифная ставка первого разряда в организации установлена в размере 150000 р.

2. Специалисту первой категории установлен двенадцатый тарифный разряд.

3. Коэффициент повышения по технологическим видам работ, производствам, видам экономической деятельности и отраслям установлен – 1,2.

4. В соответствии с Положением об оплате труда установлены повышения тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС:

1) за наличие присвоенной в установленном порядке первой квалификационной категории – на 15%;

2) за сложность и ответственность выполняемых работ – на 10%;

3) за проведение мероприятий по нормированию труда – на 25%.

5. Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, за обеспечение объемов деятельности высокого качества в размере 6%.

6. Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в связи с заключением контракта, в размере 40%.

**Задача 5.5.** Начислить заработную плату за месяц по часовой тарифной ставке кладовщику гостиницы исходя из следующих данных:

1. Часовая тарифная ставка кладовщика – 3703,5 р.

2. Отработано 176 часов.

3. Тарифная ставка – 627000 р.

4. Установлена надбавка за профессиональное мастерство в размере 30 % к часовой тарифной ставке.

5. Премия установлена в размере 23% к часовой тарифной ставке.

6. Надбавка за стаж работы (свыше 15 лет) – 20%.

**Задача 5.6.** Рассчитать тарифную ставку рабочего на основании следующих данных:

1. Тарифная ставка первого разряда в организации установлена в размере 130000 р. Рабочий имеет пятый тарифный разряд.

2. В соответствии с Положением об оплате труда установлены повышения тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС:

1) за работу в сменном режиме – 10%;

2) за счет экономии фонда заработной платы в результате проведения работы по нормированию труда и снижению трудоемкости – 25%.

3. Установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС, за обеспечение объемов деятельности высокого качества в размере 10%.

4. Установлено повышение тарифной ставки, рассчитанной по ЕТС, в связи с заключением контракта, в размере 50%.

**Задача 5.7.** Определить должностной оклад специалиста исходя из следующих данных:

1. Тарифная ставка первого разряда в организации установлена в размере 150000 р.

2. Специалисту второй категории установлен одиннадцатый тарифный разряд.

3. Коэффициент повышения по технологическим видам работ, производствам, видам экономической деятельности и отраслям – 1,1.

4. В соответствии с Положением об оплате труда установлены повышения тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС:

1) за работу с обособленными структурными подразделениями – на 10%;

2) за сложность и ответственность выполняемых работ – на 10%;

3) за наличие присвоенной в установленном порядке второй квалификационной категории – на 10%.

5. Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в размере 6%.

6. Установлено повышение тарифного оклада, рассчитанного по ЕТС, в связи с заключением контракта, в размере 40%.

**Задача 5.8.** Рассчитать часовые тарифные ставки производственных рабочих общественного питания на основе действующей на момент решения задачи тарифной ставки первого разряда, тарифных коэффициентов и среднегодовой нормы рабочих часов в месяц.

**Задача 5.9.** Обосновать стабильную сдельную расценку оплаты труда за 1000 р. выпуска продукции собственного производства для бригады столовой на основании следующих данных:

1. Среднечасовая тарифная ставка повара в бригаде – 3235 р.

2. Фактическая выработка на одного работника в час – 45220 р.

3. Фактическая заработная плата одного работника в час – 3724 р.

4. На планируемый период предполагается рост выработки на 9%.

5. Коэффициент сдельного приработка (возможный рост заработной платы на 1% увеличения выработки) – 0,7.

**Задача 5.10.** Обосновать сдельную расценку оплаты труда за блюдо для бригады закусочной исходя из следующих данных:

1. Среднечасовая тарифная ставка повара в бригаде – 3279 р.

2. Фактическая выработка на одного работника в час – 46700 р.

3. Фактическая заработная плата одного работника в час – 3819 р.

4. На планируемый период предполагается рост выработки на 12%.

5. Коэффициент сдельного приработка (возможный рост заработной платы на 1% увеличения выработки) – 0,75.

6. Средняя продажная цена одного блюда в плановом периоде предполагается в сумме 1965 р.

**Задача 5.11.** Обосновать расценку за 1000 р. выпуска продукции собственного производства на основании следующих данных:

1. В бригаде столовой занято 5 чел.
2. Фактическая выработка в час на одного работника в предшествующем месяце составила 39500 р.
3. Фактическая заработная плата – 3228 р. в час.
4. В планируемом месяце производительность труда возрастет на 8%.
5. Заработная плата на каждый процент увеличения выработки в соответствии с наличием средств может увеличиться на 0,7%.

**Задача 5.12.** Начислить заработную плату рабочим бригады столовой исходя из следующих данных:

1. Бригадой столовой за месяц выработано продукции собственного производства на сумму 7037100 р.
2. В бригаде два работника: мойщик посуды второго разряда отработал 158 часов и повар третьего разряда – 165 часов.
3. В данном месяце – 165 рабочих часов.
4. Для оплаты труда в бригаде используется стабильная сдельная расценка – 78 р. за 1000 р. выпуска продукции собственного производства.
5. Премирование производится в размере 40% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 1,3% за каждый процент превышения этого показателя.
6. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,7%.

**Задача 5.13.** Начислить заработную плату рабочим бригады кафе на основании следующих данных:

1. В кафе работает три человека: мойщик посуды второго разряда и повар третьего разряда отработали по 159 часов, повар четвертого разряда – 165 часов.
2. Норма рабочего времени в данном месяце – 159 часов.
3. Фактический выпуск продукции за месяц составил 5410500 р.

4. Бригаде установлена норма выработки – 2150 р. на одного работника в час.

5. Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки – 0,75.

6. Премирование производится в размере 40% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 0,8% за каждый процент превышения этого показателя.

7. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 103,9%.

**Задача 5.14.** Начислить заработную плату за месяц официанту ресторана на основе следующих данных:

1. Минимально допустимая выработка в час утверждена в сумме 3400 р. При сверх минимально допустимой выработке производится сдельная оплата по расценкам.

2. Расценка установлена по продукции собственного производства – 204 р., по покупным товарам – 102 р. за 1000 р. товарооборота.

3. Официант четвертого разряда отработал 156 часов (полный месяц).

4. За месяц им реализовано продукции собственного производства и покупных товаров на сумму 689520 р.

5. Удельный вес продукции собственного производства в розничном товарообороте составил 62%.

6. Премирование производится в размере 40% за обеспечение темпа роста розничного оборота по 1,3% и в сопоставимых ценах и за каждый процент его превышения по сравнению с соответствующим месяцем прошлого года.

7. Темп роста розничного товарооборота в сопоставимых ценах – 104,8 %.

**Задача 5.15.** Составить шкалу подвижной заработной платы исходя из следующих данных:

1. Минимальная выработка на одного работника в месяц по группе организаций – 840 тыс. р.

2. Максимальная выработка на одного работника в месяц по группе организаций – 910 тыс. р.

3. Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки предусмотреть в размере 0,65.

4. Шкалу составить с интервалом 10 тыс.р.

5. Использовать действующие тарифные ставки оплаты труда производственных рабочих на момент решения задачи.



**Задача 5.16.** С использованием шкалы заработной платы, рассчитанной в задаче 5.15, начислить заработную плату бригаде столовой на основании следующих данных:

1. Четыре работника бригады отработали: кухонный рабочий второго разряда и повара третьего и четвертого разрядов по 160 часов, повар третьего разряда – 148 часов.

2. Норма рабочего времени в данном месяце – 160 часов.

3. За месяц выпущено продукции собственного производства на сумму 7789800 р.

4. Премирование производится в размере 37% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 1% за каждый процент превышения этого показателя.

5. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,3%.

**Задача 5.17.** Составить шкалу прогрессивно убывающих подвижных сдельных расценок оплаты труда исходя из следующих данных:

1. Минимальная выработка на одного работника в час по группе организаций – 7500 р.

2. Максимальная выработка на одного работника в час по группе организаций – 8000 р.

3. Коэффициент приработка на 1% увеличения выработки предусмотреть в размере 0,7.

4. Шкалу составить с интервалом выработки 100 р.

5. Использовать действующие тарифные ставки оплаты труда производственных рабочих на момент решения задачи.

6. Премирование производится в размере 35% за достижение сопоставимого выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим периодом прошлого года и по 0,8% за каждый процент превышения этого показателя.

7. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 104,1%. Условия премирования соблюдены.

**Задача 5.18.** Используя шкалу сдельных расценок, рассчитанную в задаче 5.17, начислить заработную плату бригаде кафе исходя из следующих данных:

1. Три работника бригады отработали: кухонный рабочий второго разряда и повар третьего разряда по 170 часов, повар четвертого разряда – 148 часов.

2. Норма рабочего времени в данном месяце – 170 часов.
3. За месяц выпущено продукции собственного производства на сумму 8314720 р.
4. Премирование производится в размере 40% за выполнение плана выпуска продукции собственного производства и по 1,5% за каждый процент превышения фактического выпуска продукции собственного производства по сравнению с соответствующим месяцем прошлого года.
5. Темп роста выпуска продукции собственного производства в сопоставимых ценах – 106,1%.

**Задача 5.19.** Обосновать сдельную расценку за 1000 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат.

Расчет произвести по форме таблицы 5.1.

Таблица 5.1 – Обоснование сдельной расценки за 1000 р. товарооборота, пересчитанного с учетом трудозатрат

Виды товарооборота общественного питания	Сумма, р.	Коэффициент пересчета	Условный товарооборот
Оборот по продукции собственного производства	4204000	2,0	

Окончание таблицы 5.1

Виды товарооборота общественного питания	Сумма, р.	Коэффициент пересчета	Условный товарооборот
Оборот по покупным товарам без алкогольных напитков	1821000	1,0	
Оборот по продаже алкогольных напитков	624000	0,5	
Итого			
Фонд заработной платы без премий за месяц, р.	1276500		
Расценка за 1000 р. условного товарооборота, р.	–		–

**Задача 5.20.** Рассчитать показатели движения кадров на основании следующих данных:

1. В гостиничном комплексе среднесписочная численность работников – 360 чел.
2. В отчетном году было уволено 32 чел., в том числе по собственному желанию – 15, за нарушение трудовой дисциплины – 3, на пенсию – 5, службу в армию – 5, по другим причинам – 4 чел.
3. Принято на работу 23 чел.

**Задача 5.21.** Исходя из данных таблицы 5.2 произвести расчет показателей оценки эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы. На основании расчетов сделать выводы.

Таблица 5.2 – Показатели по труду и заработной плате работников гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2	
Фонд заработной платы работников, млн р.	1637,8	1860,7	
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4633,2	5281,2	
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323	
Производительность труда, измеренная, млн р.: выручкой от реализации			
прибылью от реализации			
Средняя заработная плата работников, млн р.			
Фондооснащенность, млн р.			

**Задача 5.22.** Дать оценку показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов гостиницы, и определить влияние эффективности их использования на объемы деятельности гостиницы по показателям таблицы 5.3.

Таблица 5.3 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	20000	23000
Фонд заработной платы, млн р.	1240	1334
Прибыль, млн р.	150	170
Среднесписочная численность работников, чел.	94	99

**Задача 5.23.** На основании данных таблицы 5.4 рассчитать влияние изменения объема выручки от реализации услуг и среднесписочной численности работников гостиницы на производительность труда в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать выводы.

Таблица 5.4 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2
Среднесписочная численность работников, чел.	322	329
Производительность труда, млн р.		

**Задача 5.24.** Исходя из данных таблицы 5.5 рассчитать влияние факторов, связанных с эффективностью использования основных средств (фондоотдачи и фондооснащенности) на производительность труда работников гостиницы. Сделать выводы. Предложить мероприятия, направленные на повышение производительности труда работников гостиницы.

Таблица 5.5 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	4601,6	4923,4
Среднесписочная численность работников, чел.	415	422

Окончание таблицы 5.5

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	5217,5	5413,1
Фондоотдача, р.		
Фондооснащенность, млн р.		
Производительность труда, млн р.		

**Задача 5.25.** На основании данных таблицы 5.6 произвести анализ динамики расходов на оплату труда работников гостиницы. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 5.6 – Источники образования фонда заработной платы работников гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Фонд заработной платы работников, всего, млн р.	1637,8	1860,7	

В том числе:			
Расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг:			
сумма, млн р.	1576,7	1829,7	
удельный вес в фонде заработной платы, %			
Расходы на оплату труда, производимые из прибыли:			
сумма, млн р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			

**Задача 5.26.** По данным таблицы 5.7 оценить эффективность использования фонда заработной платы работников гостиницы. Сделать выводы.

Таблица 5.7 – Показатели уровня фонда заработной платы работников гостиницы по отношению к основным финансово-экономическим показателям деятельности

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2	
Фонд заработной платы работников, млн р.	1637,8	1860,7	

Окончание таблицы 5.7

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг, млн р.	1576,7	1829,7	
Себестоимость услуг, млн р.	5235,7	5859,5	
Уровень расходов на оплату труда к выручке от реализации услуг (зарплатоемкость), %			
Уровень фонда заработной платы к выручке от реализации услуг, %			
Уровень расходов на оплату труда к себестоимости услуг, %			
Уровень фонда заработной платы к себестоимости услуг, %			

**Задача 5.27.** Исходя из данных таблицы 5.8 произвести оценку показателей стимулирования труда и эффективности использования

фонда заработной платы работников гостиницы. Указать мероприятия, направленные на их повышение.

Таблица 5.8 – Показатели стимулирования труда и эффективности фонда заработной платы работников гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2	
Фонд заработной платы работников, всего, млн р.	1637,8	1860,7	
В том числе:			
выплаты стимулирующего характера	452,7	539,4	
выплаты компенсирующего характера	103,6	121,8	
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7	
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323	
Фонд заработной платы на одного работника, млн р.			
Выплаты стимулирующего характера на одного работника, млн р.			
Выплаты компенсирующего характера на одного работника, млн р.			
Выручка от реализации услуг на рубль фонда заработной платы, р.			
Прибыль от реализации на рубль фонда заработной платы, р.			

**Задача 5.28.** На основании данных таблицы 5.9 рассчитать влияние изменения объема выручки от реализации услуг на сумму фонда заработной платы работников гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать выводы.

Таблица 5.9 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы работников, млн р.	1637,8	1860,7
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2
Уровень фонда заработной платы, % к выручке		

**Задача 5.29.** Исходя из данных таблицы 5.10 рассчитать влияние изменения среднесписочной численности работников и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы.

Таблица 5.10 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы работников, млн р.	1637,8	1860,7
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323
Среднегодовая заработная плата, млн р.		

**Задача 5.30.** Определить влияние изменения объема выручки от реализации услуг, производительности труда и средней заработной платы на фонд заработной платы работников гостиницы на основании данных таблицы 5.11.

Таблица 5.11 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2
Производительность труда, млн р.		
Среднегодовая заработная плата, млн р.		
Фонд заработной платы работников, млн р.	1637,8	1860,7
Среднесписочная численность работников, чел.	341	323

**Задача 5.31.** Произвести комплексный анализ показателей по труду и заработной плате работников организации общественного питания, используя данные таблицы 5.12.

Таблица 5.12 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, млн р.:		
в действующих ценах	804	1575
в сопоставимых ценах		
Прибыль, млн р.	10,9	17,2
Расходы на оплату труда:		
сумма, млн р.	107,0	221,6
уровень, % к товарообороту		
Чистая продукция, млн р.		
Удельный вес расходов на оплату труда в чистой продукции, %		
Среднесписочная численность работников, чел.	216	217
Показатели производительности труда, млн р.:		

по товарообороту в действующих ценах		
по товарообороту в сопоставимых ценах		
по чистой продукции		
по прибыли		

Индекс цен на товары и сырье в отчетном году по сравнению с предшествующим составил 1,13. Аналитическую таблицу построить самостоятельно. По результатам анализа сделать выводы.

**Задача 5.32.** Рассчитать влияние изменения объема и состава товарооборота на сумму расходов на оплату труда по организации общественного питания на основе данных таблицы 5.13.

Таблица 5.13 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Расходы на оплату труда:		
сумма, млн р.	107	221,6
уровень, % к товарообороту		
Товарооборот общественного питания, всего, млн р.	804	1575
В том числе оборот по продукции собственного производства	522	1040

Соотношение трудоемкости выпуска и реализации продукции собственного производства и реализации покупных товаров принять равным 3 : 1.

По результатам анализа сделать выводы.

**Задача 5.33.** Произвести анализ динамики фонда заработной платы по организации общественного питания и дать оценку сложившейся ситуации на основе данных таблицы 5.14.

Таблица 5.14 – **Исходные данные**

Показатели	Годы		
	базисный	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы, всего, млн р.			
В том числе:			
Расходы на оплату труда, относимые на расходы общественного питания:			



сумма, млн р.	89	107,0	221,6
удельный вес в фонде заработной платы, %	89,0	89,0	88,0
Средства на оплату труда и другие выплаты из прибыли:			
сумма, млн р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
Прибыль, млн р.	47	39	85

**Задача 5.34.** Рассчитать производительность труда и сумму прироста товарооборота за счет повышения производительности труда и увеличения численности работников организации общественного питания по данным таблицы 5.15. По результатам анализа сделать выводы о работе организации.

Таблица 5.15 – **Товарооборот и численность работников организации общественного питания**

Показатели	Текущий год		
	план	ожидаемое выполнение	процент выполнения плана
Товарооборот общественного питания, всего, млн р.	3900	4125	
В том числе оборот по продукции собственного производства	2535	2702	

Окончание таблицы 5.15

Показатели	Текущий год		
	план	ожидаемое выполнение	процент выполнения плана
Среднесписочная численность работников, всего, чел.	86	87	
В том числе работников производства	67	68	
Товарооборот на одного работника организации за год, всего, млн р.			
Условный товарооборот на одного работника, млн р.			
Товарооборот на одного работника производства за год, млн р.			

**Задача 5.35.** Рассчитать сумму и долю прироста товарооборота общественного питания за счет интенсивного и экстенсивного факто-

ров, а также за счет изменения цен на товары и сырье исходя из следующих данных:

1. Товарооборот организации общественного питания в прошлом году составил 712 млн р., в отчетном – 1311 млн р.

2. Среднесписочная численность работников в прошлом году составила 216 чел., в отчетном – 217 чел.

3. Индекс роста цен на товары и сырье – 1,14.

**Задача 5.36.** Рассчитать производительность труда отдельных категорий работников и в среднем на одного работающего в ресторане за отчетный год на основе данных таблицы 5.16.

Таблица 5.16 – Исходные данные, млн р.

Виды оборота	Сумма
Оборот по продаже продукции собственного производства, всего	1810
В том числе:	
продано в ресторане	1360
отпущено магазину, филиалам ресторана	450
Оборот по продаже покупных товаров	846
Весь товарооборот ресторана	2656

Из всей продукции, проданной в ресторане, 7,2% отпущено покупателям на дом, а из остальной – 24% реализовано через буфет, находящийся в ресторане.

Среднесписочная численность работников ресторана составляет: административно-управленческого персонала – 7 чел., работников производства – 19, официантов – 7, буфетчиков – 4 чел.

**Задача 5.37.** Произвести анализ средней заработной платы на одного работника по организации общественного питания, используя данные таблицы 5.17.

В процессе анализа рассчитать влияние на изменение средней заработной платы по сравнению с предшествующим годом следующих факторов:

- 1) изменения доли фонда заработной платы в чистой продукции;
- 2) изменения доли чистой продукции в доходах от реализации;
- 3) изменения доли доходов от реализации в товарообороте;
- 4) изменения товарооборота на одного работника.

Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Таблица 5.17 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Фонд заработной платы, млн р.	70	101
Среднесписочная численность работников, чел.	97	90
Товарооборот общественного питания, млн р.	540	843
Доходы от реализации, млн р.	163	266
Чистая продукция, млн р.	119	177

**Задача 5.38.** Обосновать на планируемый период показатели эффективности использования трудовых ресурсов по организации общественного питания и оценить их по сравнению с отчетным периодом. Расчеты представить по форме таблицы 5.18.

В процессе разработки плановых показателей эффективности использования трудовых ресурсов следует выполнить следующие задания:

1. На основе имеющейся информации рассчитать фонд заработной платы, показатели производительности и эффективности труда.

2. Оценить эффективность составленного плана по труду и заработной плате, используя следующее неравенство:

$$I_{\Pi} > I_{\text{чп}} > I_{\text{пт}} > I_{\text{фв}} > I_{\text{сз}} > 1,$$

где  $I_{\Pi}$  – индекс роста производительности труда, измеренной прибылью;

$I_{\text{чп}}$  – индекс роста производительности труда, измеренной чистой продукцией;

$I_{\text{фв}}$  – индекс роста фондовооруженности;

$I_{\text{сз}}$  – индекс роста средней заработной платы.

3. Предложить оптимальное соотношение между отдельными частями фонда заработной платы.

Таблица 5.18 – Показатели по труду и заработной плате работников организации общественного питания

Показатели	Годы		Планируемый год в % к отчетному
	предшествующий	отчетный	
Фонд заработной платы, млн р.			
Расходы на оплату труда, относимые на рас-			

ходы общественного питания:			
сумма, млн р.	26,6		
уровень, % к товарообороту			
удельный вес в фонде заработной платы, %	78,4	78,3	
Расходы на оплату труда и другие выплаты из прибыли:			
сумма, млн р.			
уровень, % к товарообороту			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
Товарооборот общественного питания, млн р.	821		102,8
Прибыль, млн р.	9,9		102,9
Чистая продукция, млн р.			
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	154	158	
Среднесписочная численность работников, чел.	125	124	
Производительность труда, измеренная, млн р.:			
товарооборотом			
чистой продукцией			
прибылью			
Удельный вес расходов на оплату труда в чистой продукции, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			
Фондовооруженность, млн р.			

**Задача 5.39.** На основе данных таблицы 5.19 обосновать среднесписочную численность работников по категориям на планируемый год для организации общественного питания.

Таблица 5.19 – **Расчет плановой численности работников организации общественного питания**

Категория работников	Фактически за отчетный год, чел.	Структура штатов, %	Индекс изменения численности	Плановая численность, чел.
Директор, служащие, специалисты	16			
Работники производства	78			
Буфетчики, официанты, кассиры, контролеры	45			
Вспомогательный персонал	14			

В планируемом году предусматривается увеличение товарооборота общественного питания на 8,5%, по продукции собственного производства – на 9,1%.

Задание по росту производительности труда работника организации – 11,3%, работника производства – 12,5%.

Численность административно-управленческого и вспомогательного персонала останется неизменной.

## Тема 6. Доходы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания

### Вопросы для подготовки к семинарским занятиям

1. Сущность и значение выручки от реализации услуг гостиничного хозяйства.
2. Анализ и планирование выручки.
3. Понятие, экономическая сущность и источники формирования доходов организаций общественного питания.
4. Информационная база, задачи и методика анализа доходов.
5. Изучение влияния основных факторов на средний уровень и сумму доходов организаций общественного питания.
6. Оценка использования доходов общественного питания.
7. Методы планирования доходов от реализации.
8. Расчет требуемого уровня наценок на продукцию собственного производства.

### Задачи

**Задача 6.1.** По данным таблицы 6.1 проанализировать динамику и структуру выручки от реализации услуг гостиницы. Сделать выводы.

Таблица 6.1 – Выручка от реализации услуг гостиницы

Показатели	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп ро- ста, %
	предшествующий		отчетный			
	сумма, млн р.	% к ито- гу	сумма, млн р.	% к ито- гу		
Выручка от реализации услуг, всего	7461	100,0	7905	100,0	–	
В том числе:						

выручка от эксплуатации номерного фонда	5595		6086			
выручка от предоставления дополнительных услуг						

**Задача 6.2.** На основании данных таблицы 6.2 определить влияние факторов, связанных с наличием и эффективностью использования трудовых ресурсов, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 6.2 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	5087	7461
Среднесписочная численность работников, чел.	313	317
Производительность труда, млн р.		

**Задача 6.3.** На основании данных таблицы 6.3 определить влияние факторов, связанных с наличием и эффективностью использования основных средств, на изменение выручки от реализации услуг гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 6.3 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7461	7905
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	3517	3980
Фондоотдача, р.		

**Задача 6.4.** Определить выручку от реализации услуг гостиницы на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Планируемое количество гостей – 250200 чел.
2. Среднее время проживания в гостинице – 2,3 суток.
3. Средняя цена гостиничного номера планируется в размере 28000 р.
4. В планируемом году от предоставления дополнительных услуг предполагается получить доходы на сумму 7520 млн р.

**Задача 6.5.** Определить на планируемый год выручку от эксплуатации номерного фонда гостиницы на основании следующих данных:

1. Гостиница на 470 мест в планируемом году будет работать без выходных.
2. Количество простоев планируется на уровне отчетного года (2500 место-суток).
3. Коэффициент использования номерного фонда – 0,85 (на уровне отчетного года).
4. Средняя цена гостиничного номера планируется в размере 19000 р.

**Задача 6.6.** Рассчитать влияние изменения товарооборота общественного питания, среднего уровня доходов от реализации, изменения цен и физического объема оборота на отклонение суммы доходов от реализации на основе следующих данных:

1. Товарооборот общественного питания в отчетном году составил 24650 млн р., в прошлом – 15300 млн р.
2. Средний уровень доходов в общественном питании в отчетном году составил 29,39% к товарообороту, в прошлом – 30,03% к товарообороту.
3. Индекс цен – 1,18.

**Задача 6.7.** Рассчитать влияние состава товарооборота общественного питания на изменение среднего уровня доходов от реализации на основе данных таблицы 6.4. Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Таблица 6.4 – **Товарооборот и доходы от реализации по видам оборота по организации общественного питания, млн р.**

Виды товарооборота	Товарооборот общественного питания		Доходы от реализации	
	предшествующий год	отчетный год	предшествующий год	отчетный год
Оборот по продукции собственного производства	3269,6	3685,9	1011,8	1145,7
Оборот по покупным товарам	2712,5	2877,1	702,3	821,4
Итого	5982,1	6563,0	1714,1	1967,1

**Задача 6.8.** Рассчитать, какой средний процент наценок на продукцию собственного производства требуется организации общественного питания исходя из следующих данных:

1. Весь товарооборот организации общественного питания (в покупных ценах, с включением торговых скидок и надбавок) без НДС – 72,4 млн р., в том числе оборот по продукции собственного производства – 49,9 млн р.

2. Доходы от торговых скидок – 2,9 млн р.

3. Доходы от торговых надбавок – 11,8 млн р.

4. Доходы от наценок на покупные товары, реализуемые в розлив, – 13,7 млн р.

5. Расходы общественного питания – 46 млн р.

6. Плановая рентабельность в % к обороту – 3,5%.

**Задача 6.9.** Рассчитать сумму полученных наценок по продукции собственного производства организации общественного питания, а также их средний размер за предшествующий и отчетный годы, используя данные таблицы 6.5.

Таблица 6.5 – **Наценки на продукцию собственного производства в торговых объектах общественного питания организации**

Наценочные категории торговых объектов общественного питания	Оборот по продукции собственного производства в продажных ценах, млн р.		Размер используемых наценок, %	
	предшествующий год	отчетный год	предшествующий год	отчетный год
Первая	4808	4800	70	80
Вторая	6040	6965	50	50

Окончание таблицы 6.5

Наценочные категории торговых объектов общественного питания	Оборот по продукции собственного производства в продажных ценах, млн р.		Размер используемых наценок, %	
	предшествующий год	отчетный год	предшествующий год	отчетный год
Третья (кроме школьных столовых)	14300	15270	40	50
Школьные столовые третьей категории	20052	21130	35	40



Указать, под влиянием каких факторов произошло изменение суммы полученных наценок. Дать количественную оценку этих факторов. Сделать выводы.

**Задача 6.10.** На основе данных таблиц 6.6, 6.7 рассчитать требуемый размер средней наценки на продукцию собственного производства для организации общественного питания, а также конкретные размеры наценок для торговых объектов общественного питания различных категорий.

Таблица 6.6 – Исходные данные

Показатели	Варианты	
	первый	второй
Товaroоборот общественного питания, всего, млн р.	110	84
В том числе:		
оборот по продукции собственного производства	65	68
оборот по покупным товарам	25	16
Из оборота по покупным товарам реализация, млн р.:		
пива	3,2	3,9
безалкогольных напитков и минеральной воды	1,5	1,5
винно-водочных изделий	6,0	6,2
Доходы от торговых скидок, млн р.	2,3	3,8
Доходы от торговых надбавок, млн р.	6,5	10,5
Доходы от наценок по покупным товарам, всего, млн р.	7,8	12,7
В том числе:		
по пиву	1,0	4,2
по безалкогольным напиткам и минеральной воде	0,9	0,8
по винно-водочным изделиям	5,9	7,7
Расходы общественного питания, млн р.	34	43
Рентабельность, % к обороту	7	7

Таблица 6.7 – Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте организации в разрезе наценочных категорий торговых объектов общественного питания, %

Наценочные категории торговых объектов общественного питания	Удельный вес продукции в товарообороте	
	1-й вариант	2-й вариант
Первая	9	12
Вторая	14	20
Третья	77	68
Итого	100	100

**Задача 6.11.** Обосновать план доходов (в сумме и по уровню) по ресторану на планируемый квартал исходя из следующих данных:

1. План товарооборота общественного питания (в продажных ценах с налогом на добавленную стоимость и налогом на услуги) – 5890 млн р. Удельный вес продукции собственного производства – 71%. Средний размер наценок на продукцию собственного производства составляет 80%.

2. Из оборота по покупным товарам план реализации водки составляет 450 млн р., шампанского и вина – 220, пива – 318, минеральной воды и соков – 50 млн р. Размер используемых наценок на покупные товары составляет: водка – 120%, вино и шампанское – 80, пиво – 40, минеральная вода и соки – 10%. Остальные покупные товары реализуются без наценок.

3. Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала – 27,6%.

4. Средневзвешенная ставка НДС – 16,9%, налога на услуги – 5%.

**Задача 6.12.** Рассчитать требуемый объем доходов от реализации и товарооборота по организации общественного питания на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации в финансовых ресурсах – 430 млн р.

2. Ставка внутрихозяйственных отчислений вышестоящей организации и местных налогов от прибыли к распределению – 31%.

3. Годовая сумма налога на недвижимость – 125 млн р.

4. Прогнозная сумма расходов общественного питания – 1460 млн р.

5. Уровень доходов от реализации – 30,5% к товарообороту.

**Задача 6.13.** На основе данных таблицы 6.8 определить средний уровень доходов от реализации организации общественного питания на планируемый период с учетом сложившейся динамики уровня доходов.

Таблица 6.8 – Доходы от реализации организации общественного питания

Годы	Средний уровень доходов от реализации в % к товарообороту	Выравненные показатели
Первый	29,1	

Второй	29,8	
Третий	30,9	
Четвертый	30,6	
Пятый	31,2	

## **Тема 7. Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства и общественного питания**

### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Понятие текущих затрат. Состав и структура себестоимости услуг гостиничного хозяйства.
2. Анализ текущих затрат гостиничного комплекса. Оценка факторов, влияющих на текущие затраты.
3. Планирование эксплуатационных расходов гостиничного хозяйства. Особенности плановых расчетов по отдельным статьям.
4. Расходы организаций общественного питания: экономическое содержание и классификация.
5. Особенности состава затрат в общественном питании.
6. Экономический анализ расходов общественного питания по общему уровню.
7. Факторы, влияющие на уровень расходов организаций общественного питания. Методика проведения факторного анализа.
8. Особенности постатейного анализа текущих расходов в общественном питании и его значение в повышении доходности организаций общественного питания.
9. Особенности планирования и прогнозирования расходов общественного питания в современных условиях.
10. Методические подходы к обоснованию необходимого уровня отдельных статей расходов.
11. Пути оптимизации расходов общественного питания.

### ***Задачи***

**Задача 7.1.** На основании данных таблицы 7.1 оценить динамику себестоимости услуг гостиницы. Сделать выводы.

Таблица 7.1 – Группировка затрат на оказание гостиничных услуг по элементам

Элементы затрат	Показатели, млн р.			Темп роста, %	
	базисный год	предшествующий год	отчетный год	предшествующий год к базисному	отчетный год к предшествующему
Материальные затраты	275	412	472		
Расходы на оплату труда	499	686	791		
Отчисления на социальные нужды	203	265	287		
Амортизация	84	83	103		
Прочие затраты	263	333	379		
Себестоимость услуг, всего	1324	1779	2032		

**Задача 7.2.** По данным таблицы 7.2 проанализировать структуру себестоимости услуг гостиницы. Сделать соответствующие выводы. Предложить мероприятия по снижению себестоимости услуг гостиницы.

Таблица 7.2 – Структура себестоимости услуг гостиницы

Элементы затрат	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	млн р.	% к ито- гу	млн р.	% к ито- гу		
Материальные затраты	412		472			
Расходы на оплату труда	686		791			

Окончание таблицы 7.2

Элементы затрат	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	млн р.	% к ито- гу	млн р.	% к ито- гу		
Отчисления на социаль- ные нужды	265		287			
Амортизация	83		103			
Прочие затраты	333		379			

Себестоимость услуг, всего	1779	100,0	2032	100,0	–	–
-------------------------------	------	-------	------	-------	---	---

**Задача 7.3.** На основании данных таблицы 7.3 проанализировать динамику себестоимости услуг на рубль выручки от реализации услуг гостиницы.

Таблица 7.3 – Динамика себестоимости услуг на рубль выручки от реализации услуг гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,3	8113,2	
Затраты на оказание услуг, млн р.	1779	2032	
Затраты на рубль выручки от оказания услуг, р.			

**Задача 7.4.** Оценить материалоемкость и материалоотдачу гостиничных услуг на основании данных таблицы 7.4. Сделать выводы.

Таблица 7.4 – Показатели материалоемкости и материалоотдачи гостиничных услуг

Статьи расходов	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Затраты на оказание услуг, млн р.	21341	22457	
Материальные затраты, всего, млн р.	7521	5614	
В том числе:			
сырье и материалы	1409	940	
работы и услуги производственного характера, выполненные другими организациями	299	426	
электроэнергия	1785	1715	
тепловая энергия	64	83	
прочие материальные затраты			

Окончание таблицы 7.4

Статьи расходов	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Удельный вес материальных затрат в общей сумме расходов, всего, %			
В том числе:			
сырье и материалы			
работы и услуги производственного характера			

тера, выполненные другими организациями			
электроэнергия			
тепловая энергия			
прочие материальные затраты			
Выручка от реализации услуг, млн р.	101624	102077	
Материалоемкость оказанных услуг, всего, р.			
В том числе:			
сырье и материалы			
работы и услуги производственного характера, выполненные другими организациями			
электроэнергия			
тепловая энергия			
прочие материальные затраты			
Материалоотдача оказанных услуг, всего, р.			
В том числе:			
сырье и материалы			
работы и услуги производственного характера, выполненные другими организациями			
электроэнергия			
тепловая энергия			
прочие материальные затраты			

**Задача 7.5.** По данным таблицы 7.5 определить влияние изменения объема оказанных услуг, уровня условно-переменных расходов и суммы условно-постоянных расходов на сумму себестоимости услуг гостиницы.

Таблица 7.5 – Структура себестоимости услуг гостиницы

Показатели	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	млн р.	в % к итогу	млн р.	в % к итогу		
Выручка от реализации услуг, млн р.	6303,3	–	7250,3	–	–	
Себестоимость услуг, всего, млн р.	1324,0	100,0	1779,0	100,0	–	

Окончание таблицы 7.5

Показатели	Годы				Отклонение (+; -) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	млн р.	в % к итогу	млн р.	в % к итогу		
В том числе:						
условно- постоянные	728,0		952,0			
условно-	596,0		827,0			

переменные						
------------	--	--	--	--	--	--

**Задача 7.6.** Определить изменение себестоимости услуг гостиницы при увеличении выручки от реализации услуг на 5,1%, стоимости основных средств – на 7,2%. Удельный вес амортизационных отчислений в общей сумме себестоимости гостиничных услуг составляет 4,9%.

**Задача 7.7.** Определить снижение себестоимости услуг гостиницы за счет относительного снижения амортизационных отчислений исходя из данных таблицы 7.6.

Таблица 7.6 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	4690,0	5220,0
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	1917,5	1976,0
Средняя норма амортизационных отчислений, %	12,0	12,0

**Задача 7.8.** На основании данных таблицы 7.7 определить изменение себестоимости услуг гостиницы за счет снижения трудоемкости услуг.

Таблица 7.7 – Исходные данные

Показатели	До внедрения нового оборудо- вания	После внедрения нового оборудо- вания
Выручка от реализации услуг, млн р.	4240,0	4880,0
Среднесписочная численность работников, чел.	310	300
Расходы на оплату труда, млн р.	372	378

**Задача 7.9.** Исходя из данных таблицы 7.8 рассчитать влияние на сумму себестоимости услуг гостиницы соотношения темпов роста производительности труда и средней заработной платы. Себестоимость услуг гостиницы по плану – 75678 млн р.

Таблица 7.8 – Исходные данные

Показатели	План	Факт
Выручка от реализации услуг, млн р.	89800	90764
Расходы на оплату труда, млн р.	12970	13129
Среднесписочная численность работников, чел.	103	102

**Задача 7.10.** На основании данных таблиц 7.9, 7.10 определить величину затрат на рубль выручки от реализации услуг гостиницы в планируемом году исходя из того, что их величина в базисном году составляла 0,915 р.

Таблица 7.9 – Структура себестоимости услуг гостиницы в базисном году, %

Элементы затрат	Удельный вес
Сырье и основные материалы	68,0
Вспомогательные материалы	5,0
Топливо и энергия	5,0
Амортизация	4,2
Расходы на оплату труда с отчислениями	16,4
Прочие расходы	1,4
Итого	100,0

Таблица 7.10 – Ожидаемые изменения показателей в плановом году, %

Элементы затрат	Изменение показателей
Выручка от реализации услуг	+8,5
Производительность труда	+7,0
Средняя заработная плата	+4,0
Средние нормы расходов сырья, основных и вспомогательных материалов	–3,0
Средние нормы расхода топлива и энергии	–6,0
Основные средства	+4,0
Цены на сырье и материалы	+0,5
Цены на топливо и тарифы на электроэнергию	+0,2

**Задача 7.11.** Определить планируемый процент снижения себестоимости услуг гостиницы и общую экономию расходов на оплату труда работников гостиницы исходя из следующих данных:

1. В планируемом году производительность труда должна повыситься на 4,5%, а средняя заработная плата – на 2,1%.

2. Планируемые расходы на оплату труда – 825 млн р., их удельный вес в общей сумме себестоимости услуг гостиницы – 18%.

**Задача 7.12.** Произвести на основе данных таблицы 7.11 анализ расходов организации общественного питания за отчетный год.



Рассчитать влияние факторов, определивших динамику уровня расходов общественного питания. При расчете учесть, что соотношение расходоемкости производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров составляет 2,5 : 1. Аналитическую таблицу построить самостоятельно. По результатам анализа сделать выводы.

Таблица 7.11 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товaroоборот общественного питания, млн р.	236,5	688,0
Удельный вес продукции собственного производства в товарообороте, %	66,8	66,7
Расходы общественного питания, всего, млн р.	62,1	180,8
В том числе условно-постоянные расходы	16,8	–

**Задача 7.13.** Рассчитать влияние состава оборота на отклонение фактического уровня расходов общественного питания от плана на основе следующих данных:

1. Товарооборот общественного питания по плану – 673 млн р., фактически – 697 млн р.

2. Расходы общественного питания по плану – 180 млн р., фактически – 180,8 млн р.

3. Оптовый отпуск продукции собственного производства организации общественного питания в розничную торговую сеть по плану – 102,0 млн р., фактически – 145,0 млн р.

4. Соотношение расходоемкости розничной и оптовой продажи составляет 1,8 : 1.

Указать, какие еще факторы могут оказывать влияние на изменение уровня расходов общественного питания.

**Задача 7.14.** Рассчитать влияние на изменение уровня расходов общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом фактора удельного веса товарооборота по типам и наценочным категориям торговых объектов общественного питания в товарообороте организации, используя данные таблицы 7.12.

Таблица 7.12 – Исходные данные

Торговые объекты общественного питания	Удельный вес в розничном товарообороте, %		Коэффициент пересчета расходоемкости
	предшествующий год	отчетный год	
Ресторан	9,0	8,7	1,5

Столовые второй категории	14,9	14,5	1,0
Столовые третьей категории	65,2	65,3	0,8
Специализированные торговые объекты	8,4	8,9	0,7
Мелкорозничная сеть	2,5	2,6	0,3
Итого	100,0	100,0	–

Уровень расходов общественного питания в отчетном году – 26,12% к обороту, в предшествующем – 26,18%.

Аналитическую таблицу построить самостоятельно. Сделать выводы.

**Задача 7.15.** Произвести расчет влияния на изменение уровня расходов общественного питания организации в отчетном году по сравнению с предшествующим годом фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья на основе данных таблицы 7.13.

Таблица 7.13 – Расчет влияния на уровень расходов общественного питания фактора изменения структуры расхода продуктов и сырья

Наименование групп сырья и товаров	Коэффициент расходности	Структура расхода продуктов, %			Влияние на уровень расходов (+; –)
		предшествующий год	отчетный год	отклонение (+; –)	
Мясо и птица	1,0	0,9	0,8		
Мясные полуфабрикаты	0,67	0,6	0,5		
Колбасные изделия	0,80	3,3	3,0		
Рыба	1,50	0,6	0,8		
Рыбные полуфабрикаты	1,15	0,6	0,9		
Молокопродукты	1,43	4,5	4,8		
Масло животное	1,15	6,3	6,0		
Яйца	0,79	3,0	3,0		
Мука	3,73	4,3	4,8		
Крупа	1,85	4,2	4,0		
Сахар	1,22	4,0	3,9		
Картофель	4,17	6,3	6,6		
Овощи	2,4	–	–		
Плоды, ягоды, фрукты	1,85	3,0	3,4		

Окончание таблицы 7.13

Наименование групп сырья и товаров	Коэффициент расходности	Структура расхода продуктов, %			Влияние на уровень расходов (+; –)
		предшествующий год	отчетный год	отклонение (+; –)	

Вино	0,20	3,2	3,4		
Водка	0,50	4,1	4,3		
Пиво	0,40	10,5	10,8		
Другие продукты	1,0				
Итого	–	100	100		

Уровень расходов общественного питания за предшествующий год – 26,3%, за отчетный год – 26,5%.

**Задача 7.16.** Рассчитать влияние на изменение расходов по организации общественного питания цен на сырье и товары на основе следующих данных:

1. Фактический уровень расходов общественного питания, не зависящих от изменения цен на сырье и товары, составил 15,45%.
2. В отчетном периоде цены на товары и сырье увеличились на 18,6%.

**Задача 7.17.** На основе следующих данных составить прогноз уровня расходов по организации общественного питания на планируемый год с учетом изменения состава товарооборота:

1. В отчетном году товарооборот по организации общественного питания составил 684 млн р., всего, в том числе по продукции собственного производства – 424,1 млн р.
2. На планируемый год товарооборот предполагается в размере 1723,0 млн р., всего, в том числе по продукции собственного производства – 1040 млн р.
3. Расходы общественного питания в отчетном году составили 28,30% к обороту.
4. Соотношение расходоемкости реализации продукции собственного производства и покупных товаров взять равным примерно 2,5 : 1.

**Задача 7.18.** Рассчитать на январь по столовой организации общественного питания расходы топлива и электроэнергии для производственных нужд в сумме и в % к товарообороту исходя из следующих данных:

1. План товарооборота столовой на месяц – 30,4 млн р., выпуск блюд – 30,9 тыс., столовая работает без выходных.
2. Нормы расхода условного топлива для приготовления 1 тыс. блюд – 130 кг, 1 тыс. л чая – 55 кг, 1 т пирожков – 380 кг, подогрева 1 тыс. л воды – 10 кг. Уголь будет израсходован подмосковный.

3. Перевод условного топлива в натуральное топливо произвести с помощью переводного коэффициента, который по подмосковному углю составляет 0,378.

4. Стоимость 1 т угля – 70000 р., расходы по его доставке – 8000 р. за 1 т.

5. Стоимость электроэнергии для производственных нужд – 55 р. за 1 кВт.

6. Горячих напитков и чая планируется реализовать (в стаканах) 15,1% от общего выпуска блюд (емкость стакана – 250 г), выпечь пирожков – 19,7 тыс. штук (вес одного пирожка – 75 г).

7. Расход горячей воды для мытья посуды и других производственных нужд – 78 тыс. л.

Затраты по электроэнергии определить с помощью таблицы 7.14.

Таблица 7.14 – Расчет расхода электроэнергии для механического оборудования по столовой на планируемый год

Наименование оборудования	Количество единиц	Мощность в кВт·ч		Время работы в сутки, ч	Расход электроэнергии на год, кВт·ч
		единицы оборудования	всего		
Универсальный привод	1	1,0		7	
Картофелечистка	1	0,6		4	
Овощерезка	1	1,0		4	
Мясорубка	2	0,6		5	
Итого	–	–		–	

**Задача 7.19.** Определить сумму транспортных расходов по организации общественного питания на основе приведенной ниже информации:

1. По данным о поступлении в планируемом году сырья и товаров транспортный грузооборот по организации общественного питания определен в размере 55720 т.

2. Из общего транспортного грузооборота 15% транспортного грузооборота предполагается оплачивать по повременному тарифу, 85% – по сдельному тарифу, который, по прогнозным данным, составит в среднем 4250 р. за 1 т груза.

3. Из всего груза, доставляемого в организацию общественного питания с оплатой по сдельному тарифу, 22% будет перевозиться специализированным транспортом, что вызовет дополнительные расходы в размере 20% от среднего тарифа.

4. Ежедневно заказывается 10 машин.

5. Автомашина будет занята в среднем 5 ч за день.
6. Среднее число рабочих дней в году – 340.
7. Повременный тариф установлен в размере 8000 р. за 1 ч эксплуатации машины.

**Задача 7.20.** Произвести расчет затрат на приобретение столовых приборов по школьной столовой на 100 мест, используя данные таблицы 7.15.

Таблица 7.15 – Расчет затрат на приобретение столовых приборов по школьной столовой

Наименование предметов	Норма на 1 место, шт.	Потребность по норме, шт.	Наличие на начало года, шт.	Надлежит приобрести, шт.	Стоимость единицы, р.	Сумма затрат, тыс. р.
Вилка столовая	3,0		270		910	
Ложка столовая	3,0		285		900	
Ложка чайная	3,0		265		780	
Нож столовый	1,0		90		970	
Поднос	1,0		76		5200	
Итого	–	–	–	–	–	

**Задача 7.21.** Запланировать сумму эксплуатационных потерь по столовой посуде для школьной столовой исходя из следующих данных:

1. Нормы потерь в процентах к годовому розничному товарообороту установлены по фарфоровой посуде – 0,40%, стеклянной – 0,20, металлической – 0,10%.

2. Норма эксплуатационных потерь по металлической посуде установлена из расчета удельного веса металлической посуды в общей стоимости посуды в размере 20%.

3. Удельный вес стоимости металлической посуды в общей стоимости посуды составляет по школьной столовой 36%.

4. На каждые 10% возрастания удельного веса металлической посуды в общей стоимости посуды сверх 20% норма потерь фарфоровой посуды снижается на 5%.

5. План розничного товарооборота школьной столовой на год – 36 млн р.

**Задача 7.22.** На основе приведенных ниже данных рассчитать расходы топлива, газа, электроэнергии для производственных нужд ресторана, используя таблицы 7.16, 7.17.

Таблица 7.16 – Расчет расхода электроэнергии

Виды оборудования	Количество, ед.	Расход электроэнергии, кВт·ч	Время работы в сутки, ч	Расход электроэнергии, кВт·ч	
				за сутки	за год
Котел пищеварочный электрический КПЭ-125	4	16	8		
Электрокипятильник КНД-16	2	2,4	12		
Плита электрическая ЭП-2М	3	25,5	12		
Кипятильник непрерывного действия КНД-12М	1	21	12		
Картофелечистка КА-15М					
Мясорубка М-2	4	0,6	10		

Таблица 7.17 – Расчет потребности в газовом топливе

Виды оборудования	Количество	Расход газа в час, м <sup>3</sup>	Время работы в сутки, ч	Расход газа, м <sup>3</sup>	
				за сутки	за год
Газовая плита ПГС-1	1	6,07	8		
Котел пищеварочный газовый КПП-60	1	2,0	6		
Кипятильник КНД-8	1	3,2	8		

В организации общественного питания в качестве топлива используется электроэнергия и газ.

Тариф за 1 кВт электроэнергии – 14,4 р., за 1 м<sup>3</sup> газа – 168 р.

Другие затраты на топливо для производственных нужд составят 156 тыс. р.

**Задача 7.23.** На основе данных таблицы 7.18 рассчитать годовую сумму износа санспецодежды и обуви по работникам производства.

Таблица 7.18 – Расчет износа санспецодежды и санобуви

Категории работников	Количество, чел.	Виды одежды	Цена за единицу, р.	Сроки носки, мес.
Заведующие производством и директора организаций, их заместители	10	Халат белый	21200	6
		Шапочка белая	3400	4
		Фартук белый	5500	4

Окончание таблицы 7.19

Категории работников	Количество, чел.	Виды одежды	Цена за единицу, р.	Сроки носки, мес.
----------------------	------------------	-------------	---------------------	-------------------

Повара, кондитеры	47 всего, в том числе кондитеров 13	Куртка белая	16800	4
		Брюки (для женщин – юбка)	10200	4
		Фартук	5500	4
		Колпак	3400	4
		Рукавицы (для кондитеров)	11300	4
		Полотенце	2500	4
		Тапочки	19600	6
Кухонные рабочие	18	Куртка белая	16800	4
		Фартук с водоотталкивающей пропиткой	13400	6
		Шапочка белая	3400	6
Итого	–	–	–	–

## Тема 8. Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства и общественного питания

### *Вопросы для подготовки к семинарским занятиям*

1. Экономическая природа и сущность прибыли как экономической категории и обобщающего показателя деятельности организации.
2. Функции прибыли. Виды прибыли. Источники образования прибыли.
3. Сущность, роль и значение рентабельности.
4. Методика анализа прибыли и рентабельности организаций гостиничного хозяйства.
5. Оценка факторов, влияющих на прибыль и рентабельность.
6. Прогнозирование прибыли и рентабельности. Сущность «порога рентабельности». Методика определения «порога рентабельности» в гостиничном хозяйстве.
7. Эффект производственного (операционного) рычага, его сущность, методика расчета.
8. Особенности проведения анализа прибыли и рентабельности в общественном питании.
9. Комплексная оценка влияния основных факторов на динамику прибыли и рентабельности общественного питания.

10. Значение использования показателя прибыли в расчете на одного работника в общественном питании и факторы, влияющие на его величину.

11. Методические подходы к обоснованию суммы прибыли и уровня рентабельности в общественном питании на планируемый период.

12. Соотношение соблюдения пропорций между отдельными показателями общественного питания.

### **Задачи**

**Задача 8.1.** По данным таблицы 8.1 определить прибыль от реализации услуг гостиницы и изучить ее динамику.

Таблица 8.1 – Формирование прибыли от реализации услуг гостиницы

Показатели	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	сумма, млн р.	% к ито- гу	сумма, млн р.	% к ито- гу		
Выручка от реализации услуг	7250,5	100,0	8113,2	100,0	–	
Себестоимость услуг	5235,7		5859,5			
Налоги, уплачиваемые за счет выручки	1576,1		1758,0			
Прибыль от реализации						

**Задача 8.2.** Изучить динамику состава и структуры прибыли гостиницы исходя из данных таблицы 8.2. На основании проведенного анализа сделать предложения по увеличению прибыли организации.

Таблица 8.2 – Состав и структура прибыли отчетного периода гостиницы

Показатели	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста %
	предшествующий		отчетный			
	сумма, млн р.	% к ито- гу	сумма, млн р.	% к итогу		
Прибыль от реализации	840		1371			
Прибыль от операционных доходов и расходов	9		29			
Прибыль от внереализацион- ных доходов и расходов	265		414			
Прибыль, всего						



В том числе чистая прибыль	780		1233			
----------------------------	-----	--	------	--	--	--

**Задача 8.3.** Изучить динамику состава и структуры прибыли гостиницы в разрезе источников ее формирования исходя из данных таблицы 8.3. На основании проведенного анализа сделать предложения по увеличению прибыли организации.

Таблица 8.3 – Динамика и структура прибыли гостиницы

Показатели	Годы				Отклонение (+; –) по удельному весу, %	Темп роста, %
	предшествующий		отчетный			
	сумма, млн р.	% к ито- гу	сумма, млн р.	% к ито- гу		
Прибыль от реализации, всего	425,2	100,0	478,4	100,0	–	
В том числе: от эксплуатации но- мерного фонда и дру- гих структурных под- разделений	331,5		387,5			
от услуг ресторанного хозяйства						
Прибыль, всего	515,7	100,0	524,3	100,0	–	
В том числе: от эксплуатации но- мерного фонда и дру- гих структурных под- разделений	391,9		415,0			
от услуг ресторанного хозяйства						

**Задача 8.4.** Рассчитать и дать оценку изменения рентабельности хозяйственной деятельности гостиницы на основании данных таблицы 8.4.

Таблица 8.4 – Показатели рентабельности хозяйственной деятельности гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклоне- ние (+; –)
	предше- ствующий	отчет- ный	
Итоговая рентабельность, %			
Рентабельность услуг, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %, рассчитанная: по прибыли			

по прибыли от реализации			
--------------------------	--	--	--

Окончание таблицы 8.4

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Рентабельность капитала, %, исчисленная:			
по прибыли			
по прибыли от реализации			
Рентабельность основных средств, %, рассчитанная:			
по прибыли			
по прибыли от реализации			
Рентабельность оборотных средств, %, исчисленная:			
по прибыли			
по прибыли от реализации			
Рентабельность затрат, %			
Рентабельность экономических ресурсов, %, рассчитанная:			
по прибыли			
по прибыли от реализации			
Прибыль, млн р.	363,2	157,1	
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7	
Стоимость экономических ресурсов, всего, млн р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	4536,4	5180,5	
среднегодовая стоимость оборотных средств	749,0	934,3	
фонд заработной платы	1637,8	1860,7	
Себестоимость услуг, млн р.	5235,7	5859,5	
Среднегодовая стоимость функционирующего капитала, млн р.	6923,2	7975,5	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7250,5	8113,2	

**Задача 8.5.** На основании данных таблицы 8.5 определить влияние факторов на изменение рентабельности услуг (выручки от реализации услуг и прибыли) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 8.5 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	840	1163
Выручка от реализации услуг, млн р.	5087	7905

Рентабельность услуг, %		
-------------------------	--	--

**Задача 8.6.** На основании данных таблицы 8.6 определить влияние факторов на изменение ресурсорентабельности (прибыли от реализации и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 8.6 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	332,1	495,7
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	3690,5	5180,5
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	608,7	934,3
Фонд заработной платы работников, млн р.	1448,9	1860,7
Рентабельность экономических ресурсов, %		

**Задача 8.7.** На основании данных таблицы 8.7 определить влияние факторов на изменение фондорентабельности (прибыли от реализации и среднегодовой стоимости основных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 8.7 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4536,4	5180,5
Фондорентабельность, %		

**Задача 8.8.** На основании данных таблицы 8.8 определить влияние факторов на изменение рентабельности оборотных средств (прибыли от реализации и среднегодовой стоимости оборотных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 8.8 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	749,0	934,3

Рентабельность оборотных средств, %		
-------------------------------------	--	--

**Задача 8.9.** На основании данных таблицы 8.9 определить влияние факторов на изменение рентабельности фонда заработной платы (прибыли от реализации и фонда заработной платы) по гостинице. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 8.9 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	438,7	495,7
Фонд заработной платы, млн р.	1637,8	1860,7
Рентабельность фонда заработной платы, %		

**Задача 8.10.** Определить порог рентабельности гостиничного хозяйства на основании следующих данных:

1. Выручка от реализации гостиничных услуг – 15170 млн р.
  2. Расходы условно-переменные – 8650 млн р.
  3. Расходы условно-постоянные – 6270 млн р.
- Сделать выводы.

**Задача 8.11.** Определить запас финансовой прочности гостиницы в сумме и в процентах на основе следующих данных:

1. Выручка от реализации гостиничных услуг – 225000 тыс. р.
  2. Расходы условно-переменные – 78750 тыс. р.
  3. Расходы условно-постоянные – 90020 тыс. р.
- Сделать выводы.

**Задача 8.12.** На основании данных таблицы 8.10 определить экономические границы деятельности гостиницы. По результатам расчетов сделать выводы. Указать, в чем экономический смысл расчета приведенных в таблице показателей.

Таблица 8.10 – Расчет экономических границ деятельности гостиницы

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7720,5	8618,4
Себестоимость услуг, всего, млн р.	5733,1	6428,8
В том числе:		
условно-постоянные	2235,9	2635,8
условно-переменные		

Прибыль от реализации, млн р.	487,1	512,3
-------------------------------	-------	-------

Окончание таблицы 8.10

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Порог рентабельности, млн р.		
Запас финансовой прочности, млн р.		
Запас финансовой прочности, %		

**Задача 8.13.** Разработать проект плана прибыли по гостинице по следующим данным:

1. В отчетном году выручка от реализации услуг составила 24520 млн р. Себестоимость услуг определена в размере 23600 млн р., всего, в том числе условно-постоянные – 9970 млн р., условно-переменные – 13630 млн р.

2. В планируемом году выручка от реализации услуг увеличится на 16%, себестоимость услуг на рубль выручки от реализации снизится на 0,15 р. по сравнению с отчетным годом.

**Задача 8.14.** Определить в отчетном и планируемом годах безубыточный объем деятельности, прибыль, запас финансовой прочности гостиницы исходя из следующих данных:

1. В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 2250 млн р., себестоимость услуг на рубль выручки от реализации – 0,895 р., условно-переменные расходы – 79%.

2. На следующий год планируется увеличить объем деятельности на 9%.

**Задача 8.15.** На основе приведенных ниже данных определить в отчетном и планируемом годах объем деятельности гостиницы, который обеспечит безубыточную деятельность организации и прибыль. Сделать выводы.

В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 25750 млн р., себестоимость услуг – 22660 млн р., расходы на оплату труда работников гостиницы – 2720 млн р.

Удельный вес условно-постоянных расходов составлял в общей сумме себестоимости услуг 20%.

В планируемом году предполагается увеличить производительность труда на 10%, среднюю заработную плату – на 6%. Выручка от реализации услуг вырастет на 10%.

**Задача 8.16.** Определить объем деятельности гостиницы, который обеспечит безубыточную деятельность, исходя из следующих данных:

1. Выручка от реализации услуг – 2400 млн р.
2. Условно-переменные расходы – 1600 млн р.
3. Условно-постоянные расходы – 320 млн р.
4. Для повышения конкурентоспособности гостиницы предусмотрен ряд организационно-экономических мероприятий, для реализации которых условно-постоянные расходы увеличатся на 5%.

Определить, как изменится безубыточный объем деятельности и прибыль гостиницы.

**Задача 8.17.** На основании данных табл. 8.11 разработать стратегию деятельности гостиницы с применением эффекта операционного рычага с учетом следующих вариантов:

1. При неизменной выручке от реализации услуг и неизменных условно-переменных расходах и росте условно-постоянных затрат по сравнению с первым вариантом на 10, 15, 20 и 25%.
2. При увеличении выручки от реализации услуг по сравнению с первым вариантом на 10, 15, 20 и 25% и неизменных условно-постоянных расходах.

Таблица 8.11 – Расчет экономических границ деятельности гостиницы

Показатели	Варианты				
	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й
Выручка от реализации услуг, млн р.	9215				
Себестоимость услуг, всего, млн р.	6917				
В том числе:					
условно-постоянные	2649				
условно-переменные					
Прибыль от реализации, млн р.	549				
Порог рентабельности, млн р.					
Сила воздействия операционного рычага					
Запас финансовой прочности, млн р.					
Запас финансовой прочности, %					

**Задача 8.18.** Произвести анализ прибыли и рентабельности организации общественного питания. Рассчитать влияние факторов на изменение суммы прибыли на основании данных таблицы 8.12.

Таблица 8.12 – Прибыль организации общественного питания

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, млн р.	208150	388911
Доходы от реализации:		
в сумме, млн р.	70646	159599
в % к товарообороту		
Расходы общественного питания:		
в сумме, млн р.	59822	148436
в % к товарообороту		
Прибыль от реализации товаров:		
в сумме, млн р.		
в % к товарообороту		
Операционные доходы, млн р.	4230	5124
Операционные расходы, млн р.	3150	2217
Внереализационные доходы, млн р.	7036	1539
Внереализационные расходы, млн р.	2214	1245
Прибыль:		
в сумме, млн р.		
в % к товарообороту		

**Задача 8.19.** Рассчитать влияние изменения удельного веса продукции собственного производства в товарообороте организации общественного питания на отклонение фактической рентабельности от плановой на основе данных таблицы 8.13.

Таблица 8.13 – Исходные данные

Состав товарооборота	Удельный вес, %		Уровень доходов от реализации по плану, % к товарообороту
	план	фактически	
Оборот по продукции собственного производства	72,3	73,7	36,35
Оборот по покупным товарам	27,7	26,3	29,12
Итого	100,0	100,0	34,33

Плановый уровень расходов общественного питания – 30,03% к товарообороту.

Прибыль в процентах к товарообороту: по плану – 3,41%, фактически – 3,35%.

Указать пути роста рентабельности в общественном питании в рыночных условиях.

**Задача 8.20.** Используя данные таблицы 8.14, произвести анализ прибыли, полученной организацией общественного питания за отчетный год, в расчете на одного работника.

В процессе анализа рассчитать влияние на изменение прибыли на одного работника следующих факторов:

- 1) изменения доли прибыли в чистой продукции;
- 2) изменения доли чистой продукции в доходах от реализации;
- 3) изменения доли доходов от реализации в товарообороте общественного питания;
- 4) изменения производительности труда (товарооборота на одного работника).

Аналитическую таблицу построить самостоятельно. Сделать выводы.

Таблица 8.14 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товарооборот общественного питания, млн р.	8000,1	9927,6
Доходы от реализации, млн р.	2240,1	2831,3
Чистая продукция, млн р.	653,5	883,7
Прибыль отчетного периода, млн р.	201,1	287,4
Среднесписочная численность работников, чел.	81	87

**Задача 8.21.** Определить прибыль в сумме и в процентах к товарообороту на планируемый год исходя из следующих данных:

1. В планируемом году уровень условно-переменных расходов общественного питания составит 16,74% к товарообороту, сумма условно-постоянных расходов – 26,0 млн р.

2. Уровень доходов от реализации продукции собственного производства и покупных товаров планируется в размере 22,32% к товарообороту.

3. План товарооборота общественного питания – 1142,2 млн р.

**Задача 8.22.** Рассчитать плановую прибыль и рентабельность по ресторану исходя из следующих данных:

1. План товарооборота общественного питания (в продажных ценах, с НДС и налогом на услуги) – 5820 млн р., удельный вес продук-



ции собственного производства в товарообороте общественного питания – 74%.

2. Средневзвешенная ставка НДС – 15,9%, средневзвешенная ставка налога на услуги – 4,4%.

3. Средний размер наценок на продукцию собственного производства – 55%.

4. Средний размер торговых надбавок на товары и сырье – 12,8%.

5. В товарообороте по покупным товарам 26% занимает реализация алкогольных напитков и пива, продаваемых в розлив. Средний размер наценок на алкогольные напитки и пиво, продаваемые в розлив – 65%.

6. План расходов общественного питания – 25,7% к товарообороту.

**Задача 8.23.** Обосновать план прибыли (в сумме и по уровню) по организации общественного питания на планируемый квартал исходя из следующих данных:

1. План товарооборота общественного питания (в продажных ценах) – 1890 млн р., удельный вес продукции собственного производства – 71%.

2. Из товарооборота по покупным товарам план реализации водки составляет 45 млн р., шампанского и вина – 22, пива – 18, минеральной воды и сока – 8 млн р.

3. Размер используемых наценок на покупные товары составляет: водка – 120%, вино и шампанское – 80, пиво – 35, минеральная вода и соки – 10%. Остальные покупные товары реализуются без наценок.

4. Средний размер торговых надбавок (по продукции собственного производства и покупным товарам) с учетом структуры источников поступления сырья планируется сохранить на уровне предшествующего квартала – 26%.

5. Плановый уровень расходов общественного питания – 32%.

Данные о плановой структуре товарооборота по продукции собственного производства в разрезе наценочных категорий торговых объектов общественного питания и используемых размерах наценок представлены в таблице 8.15.

Таблица 8.15 – Структура товарооборота по продукции собственного производства на планируемый квартал, %

Наценочные категории торговых объектов общественного питания	Удельный вес в товарообороте по продукции собственного производства	Используемый размер наценок
--	---	-----------------------------

Первая	8	120
Вторая	18	60
Третья	74	36
Итого	100	–

**Задача 8.24.** Рассчитать целевые прибыль и товарооборот организации общественного питания (ресторану) на планируемый год исходя из следующих данных:

1. Потребность организации общественного питания в финансовых ресурсах (плановая чистая прибыль) – 470 млн р.
2. Ставка налога на прибыль – 24%.
3. Годовая сумма налога на недвижимость – 15 млн р.
4. Прогнозная сумма условно-постоянных расходов – 820 млн р., плановый уровень условно-переменных расходов – 12,74% к товарообороту.
5. Уровень доходов – 29,6% (на уровне последнего квартала предшествующего года).
6. Средневзвешенная ставка НДС – 16,5%.
7. Средневзвешенная ставка налога на услуги – 3,4%.

**Задача 8.25.** На основании приведенных ниже данных запланировать сумму прибыли и рассчитать силу воздействия операционного рычага, порог рентабельности, запас финансовой прочности в планируемом году:

1. По организации общественного питания доходы от реализации в отчетном году составили 427,0 млн р., в планируемом году они возрастут на 14,3%.
2. Сумма условно-переменных расходов в отчетном году составила 115,4 млн р.
3. Уровень доходов от реализации – 27%.
4. Сумма условно-постоянных расходов базисного периода составила 96 млн р., в планируемом году она останется неизменной.

## **Тема 9. Комплексная оценка конкурентоспособности и эффективности гостиниц и организаций общественного питания**

### ***Вопросы для подготовки к семинарским занятиям***

1. Сущность и критерий эффективности.

2. Понятие «эффект» и «эффективность».
3. Внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
4. Совокупная оценка результатов, ресурсного потенциала и эффективности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
5. Анализ эффективности в гостиничном хозяйстве и общественном питании.
6. Пропорции интенсивного развития организаций гостиничного хозяйства и общественного питания. Матрица оценки взаимосвязи экономических показателей.
7. Виды ограничений в деятельности организаций гостиничного хозяйства и общественного питания.
8. Методические подходы к разработке стратегии и комплексному планированию в организациях гостиничного хозяйства и общественного питания.

### **Задачи**

**Задача 9.1.** Используя данные таблицы 9.1, оценить обобщающие показатели эффективности хозяйственной деятельности гостиницы. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.1 – **Обобщающие показатели эффективности хозяйственной деятельности гостиницы**

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	7415,3	8364,7	
Прибыль от реализации, млн р.	515,2	564,9	
Себестоимость услуг, млн р.	5416,3	6022,1	
Стоимость экономических ресурсов, всего, млн р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	4922,6	5341,2	
среднегодовая стоимость оборотных средств	947,7	1115,4	
фонд заработной платы работников, млн р.	1841,9	2060,2	
Ресурсоотдача, р.			
Ресурсоемкость, р.			

Расходоотдача, р.			
Себестоимость услуг на рубль выручки от реализации, р.			
Рентабельность ресурсов, %			
Рентабельность затрат, %			

**Задача 9.2.** На основании данных таблицы 9.2 определить влияние факторов на изменение ресурсоотдачи (выручки от реализации услуг и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 9.2 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7975,3	8924,5
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4990,0	5698,6
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	823,9	1027,7
Фонд заработной платы работников, млн р.	1801,6	2048,8
Ресурсоотдача, р.		

**Задача 9.3.** Используя данные таблицы 9.3, оценить показатели прибыльности хозяйственной деятельности гостиницы в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.3 – Показатели оценки прибыльности деятельности гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Прибыль млн р.	363,2	397,1	
Прибыль от реализации, млн р.	238,7	395,7	
Чистая прибыль, млн р.	236,1	262,1	
Выручка от реализации услуг, млн р.	8337,8	9330,2	
Стоимость экономических ресурсов, всего, млн р.			
В том числе:			
среднегодовая стоимость основных средств	5216,9	5957,6	
среднегодовая стоимость оборотных средств	861,4	1074,4	

фонд заработной платы работников	1883,5	2139,8	
Себестоимость услуг, млн р.	6021,1	6738,1	
Среднегодовая стоимость капитала, млн р.			
Рентабельность экономических ресурсов, %			
Рентабельность затрат, %			

Окончание таблицы 9.3

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Рентабельность услуг, %			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Рентабельность основных средств, %			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность капитала, %			
Доля прибыли от реализации в прибыли, %			
Итоговая рентабельность, %			

**Задача 9.4.** На основании данных таблицы 9.4 определить влияние факторов на изменение ресурсорентабельности (прибыли от реализации и стоимости ресурсов) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.4 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Прибыль от реализации, млн р.	551,3	597,2
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4944,7	5646,8
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	816,4	1018,4
Фонд заработной платы работников, млн р.	1785,2	2028,2
Рентабельность экономических ресурсов, %		

**Задача 9.5.** На основании данных таблицы 9.5 определить влияние изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом. Сделать выводы.

Таблица 9.5 – Расчет влияния изменения структуры экономических ресурсов на ресурсорентабельность

Показатели	Структура экономических ресурсов, %			Рентабельность каждого вида ресурсов предшествующего года, %	Процентные числа	Влияние изменения структуры, %
	предшествующий год	отчетный год	отклонение (+; –)			
Среднегодовая стоимость основных средств	65,5	65,0		1,28		–

Окончание таблицы 9.5

Показатели	Структура экономических ресурсов, %			Рентабельность каждого вида ресурсов предшествующего года, %	Процентные числа	Влияние изменения структуры, %
	предшествующий год	отчетный год	отклонение (+; –)			
Среднегодовая стоимость оборотных средств	10,8	11,7		17,26		–
Фонд заработной платы работников	23,7	23,3		5,24		–
Итого	100	100	–	3,94		

**Задача 9.6.** На основании данных таблицы 9.6 произвести анализ эффективности использования основных средств гостиницы.

Таблица 9.6 – Показатели оценки эффективности использования основных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	8120,3	9086,8	
Прибыль от реализации, млн р.	491,3	555,2	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	5080,8	5802,2	
Количество место-суток в эксплуатации	1270	1285	
Количество проданных место-суток	1080	1118	
Среднесписочная численность работников, чел.	345	336	
Число гостей, чел.	77120	79256	
Фондоотдача, р.			
Фондоемкость, р.			
Рентабельность основных средств, %			
Фондооснащенность, млн р.			

Интегральный показатель эффективности основных средств, р.			
Коэффициент загрузки гостиницы, %			
Средний доход с одного гостя, тыс. р.			

**Задача 9.7.** По данным таблицы 9.7 определить влияние факторов на изменение фондоотдачи (выручки от реализации услуг и среднегодовой стоимости основных средств) по гостинице в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 9.7 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	8192,8	9167,9
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	5126,1	5854,0
Фондоотдача, р.		

**Задача 9.8.** Исходя из приведенных ниже данных определить стоимость основных средств, фондоемкость, фондоотдачу и объем выручки от реализации услуг в планируемом году. На основе полученных расчетов сделать вывод о динамике эффективности использования основных средств. Проанализировать, выгодно ли для организации снижение фондоемкости. Указать экономические последствия от ее снижения.

Выручка от реализации услуг гостиницы за отчетный год составила 2640 млн р., фондоотдача – 3,2 р.

На планируемый год поставлена задача снизить фондоемкость на 9%.

Стоимость основных средств в планируемом году возрастет на 300 млн р.

**Задача 9.9.** Используя данные таблицы 9.8, оценить эффективность использования оборотных средств гостиницы. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.8 – Показатели оценки эффективности использования оборотных средств гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	

Выручка от реализации услуг, млн р.	8482,9	9492,4	
Прибыль от реализации, млн р.	513,3	579,1	
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	876,3	1093,1	
Среднегодовая стоимость собственных оборотных средств, млн р.	115,2	146,3	
Коэффициент оборачиваемости оборотных средств, раз			

Окончание таблицы 9.8

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Коэффициент загрузки оборотных средств			
Длительность одного оборота, дней			
Коэффициент оборачиваемости собственных оборотных средств, раз			
Рентабельность оборотных средств, %			
Рентабельность собственных оборотных средств, %			

**Задача 9.10.** По данным таблицы 9.9 определить влияние факторов на изменение оборачиваемости оборотных средств гостиницы (выручки от реализации и среднегодовой стоимости оборотных средств) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 9.9 – Исходные данные

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7413,5	8317,6
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	891,1	947,2
Оборачиваемость оборотных средств, раз		

**Задача 9.11.** Определить число оборотов и время одного оборота оборотных средств в отчетном и планируемом годах и спланировать задание по вовлечению (либо высвобождению) оборотных средств в хозяйственный оборот (в днях и в сумме) на основе следующих данных:

1. В отчетном году выручка от реализации услуг гостиницы составила 3450 млн р.
2. Среднегодовая стоимость оборотных средств – 295 млн р.



3. В планируемом году намечается увеличить выручку от реализации услуг гостиницы на 15% и ускорить оборачиваемость оборотных средств на один оборот в год.

**Задача 9.12.** По данным таблицы 9.10 проанализировать показатели эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.10 – Показатели оценки эффективности использования трудовых ресурсов гостиницы

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Среднесписочная численность работников, чел.	347	352	
Фонд заработной платы работников, млн р.	1839,9	2099,7	
Расходы на оплату труда, относимые на себестоимость услуг: сумма, млн р.	1539,7	1817,1	
удельный вес в фонде заработной платы, %			
% к выручке			
Расходы на оплату труда, производимые за счет прибыли: сумма, млн р.			
удельный вес в фонде заработной платы, %			
% к выручке			
Выручка от реализации услуг, млн р.	7455,2	8514,4	
Прибыль от реализации, млн р.	491,1	529,6	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	4617,2	4916,2	
Производительность труда, измеренная, млн р.: выручкой от реализации услуг			
прибылью			
Среднегодовая заработная плата, млн р.			
Фондооснащенность, млн р.			
Рентабельность фонда заработной платы, %			
Фонд заработной платы на рубль вы-			

ручки от реализации услуг, р.			
-------------------------------	--	--	--

**Задача 9.13.** На основании данных таблицы 9.11 определить влияние факторов на изменение производительности труда работников гостиницы (выручки от реализации и среднесписочной численности работников) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 9.11 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Выручка от реализации услуг, млн р.	7622,6	8512,7
Среднесписочная численность работников, чел.	379	381
Производительность труда, млн р.		

**Задача 9.14.** По данным таблицы 9.12 оценить эффективность использования затрат на оказание услуг гостиницы. Сделать соответствующие выводы.

Таблица 9.12 – **Показатели оценки эффективности использования затрат гостиницы**

Показатели	Годы		Темп роста, %; отклонение (+; –)
	предшествующий	отчетный	
Выручка от реализации услуг, млн р.	6517,3	7612,5	
Прибыль от реализации, млн р.	384,4	426,6	
Себестоимость услуг, млн р.	4796,1	5436,1	
Расходы на оплату труда, млн р.	1212,6	1468,9	
Материальные затраты, млн р.	712,8	963,3	
Расходоотдача, р.			
Себестоимость услуг на рубль выручки от реализации, р.			
Зарплатоотдача, р.			
Материалоотдача, р.			
Расходы на оплату труда на рубль выручки от реализации, р.			
Материальные затраты на рубль выручки от реализации, р.			
Рентабельность затрат, %			

**Задача 9.15.** На основании данных таблицы 9.13 определить влияние факторов на изменение эффективности использования затрат на

оказание услуг гостиницы (выручки от реализации услуг и их себестоимости) в отчетном году по сравнению с предшествующим годом.

Таблица 9.13 – **Исходные данные**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
1. Выручка от реализации услуг, млн р.	6107,9	7049,2
2. Себестоимость услуг, млн р.	4399,1	5014,7
3. Расходоотдача, р.		

**Задача 9.16.** Используя данные таблицы 9.14, провести анализ экономической эффективности по организации общественного питания. Рассчитать долю интенсивных факторов в приросте товарооборота общественного питания.

Таблица 9.14 – **Показатели эффективности по организации общественного питания**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
<i>Показатели результатов</i>		
Товарооборот общественного питания, млн р.	334800	435240
Прибыль, млн р.	6317	9495
Доходы от реализации, млн р.	99440	130700
Чистая продукция, млн р.	37523	50063
<i>Показатели ресурсов и затрат</i>		
Среднегодовая стоимость основных средств, млн р.	63820	82328
Среднегодовая стоимость оборотных средств, млн р.	37800	50840
Трудовые ресурсы:		
среднесписочная численность работников, чел.	46	47
фонд заработной платы работников, млн р.	31206	40568
Среднегодовая стоимость функционирующего капитала, млн р.		
Среднегодовая стоимость экономических ресурсов, всего, млн р.		
Расходы общественного питания (текущие затраты), млн р.	82997	107896
<i>Обобщающие показатели эффективности</i>		
Ресурсоотдача, р.		
Доходность ресурсов, %		
Рентабельность ресурсов, %		
Товарооборот на рубль текущих затрат (расходоотдача), р.		

Уровень расходов общественного питания, %		
Рентабельность текущих затрат, %		
<i>Частные показатели эффективности использования основных средств</i>		
Фондоотдача, р.		
Фондорентабельность, %		
<i>Частные показатели эффективности использования оборотных средств</i>		
Оборачиваемость оборотных средств, раз		
Рентабельность оборотных средств, %		
Рентабельность функционирующего капитала, %		

Окончание таблицы 9.14

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
<i>Частные показатели эффективности использования трудовых ресурсов</i>		
Производительность труда, измеренная, млн р.: товарооборотом		
чистой продукцией		
прибылью		
Товарооборот на рубль фонда заработной платы, р.		
Уровень фонда заработной платы, %		
Рентабельность фонда заработной платы, %		
<i>Справочные данные</i>		
Удельный вес прибыли в доходах от реализации, %		
Удельный вес фонда заработной платы в чистой продукции, %		
Удельный вес прибыли в чистой продукции, %		
Средняя заработная плата, тыс. р.		
Фондовооруженность труда работников основными и оборотными средствами, млн р.		

**Задача 9.17.** На основе данных таблицы 9.14 составить матрицу оценки взаимосвязи экономических показателей и дать общую оценку деятельности организации общественного питания. Написать пояснительную записку.

**Задача 9.18.** На основе приведенных ниже данных построить матрицу оценки взаимосвязи экономических показателей и произвести общую оценку динамики эффективности хозяйственной деятельности организации. Написать пояснительную записку.

В организации общественного питания в отчетном году по сравнению с предшествующим годом темп роста товарооборота составил

112%, прибыли – 108, фонда заработной платы – 107,5, чистой продукции – 108,3, основных и оборотных средств – 105, численности работников – 101,5%.

**Задача 9.19.** На основании данных таблицы 9.15 произвести оценку эффективности использования вложенного капитала по организации общественного питания. Аналитическую таблицу построить самостоятельно.

Таблица 9.15 – **Оценка фактически полученных объемов товарооборота и прибыли с учетом вложенного капитала по организации общественного питания**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Авансированный капитал, всего, млн р.		
В том числе:		
среднегодовая стоимость основных средств	9427	106354
среднегодовая стоимость оборотных средств	8168	59410
Удельный вес оборотных средств в авансированном капитале, %		
Условно-постоянные расходы общественного питания, млн р.	5311	24207
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	18,49	16,08
Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме затрат, %		
Доходы от реализации, в % к товарообороту	29,63	29,14
Фактический товарооборот общественного питания, млн р.	67011	279517
Фактическая прибыль, млн р.	760,2	6255,7
Минимальный уровень рентабельности, % к вложенному капиталу	60	60
Минимальная прибыль на вложенный капитал, млн р.		
Товарооборот в точке безубыточности, млн р.		
Товарооборот в точке минимальной рентабельности, млн р.		
Фактический товарооборот в % к товарообороту в точке безубыточности		
Фактический товарооборот в % к товарообороту в точке минимальной рентабельности		
Фактическая прибыль в % к минимальной прибыли на вложенный капитал		

**Задача 9.20.** На основании данных таблицы 9.16 определить экономические границы деятельности организации общественного питания. По результатам расчетов сделать выводы.

Таблица 9.16 – **Расчет экономических границ деятельности организации общественного питания**

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
Товaroоборот общественного питания, млн р.	270400	620500
Доходы от реализации, млн р.	59490	142000
Расходы общественного питания, всего, млн р.	50020	115410

Окончание таблицы 9.16

Показатели	Годы	
	предшествующий	отчетный
В том числе:		
условно-постоянные	9470	26590
условно-переменные	18010	39240
Прибыль от реализации, млн р.		
Уровень доходов от реализации, % к товарообороту		
Уровень условно-переменных расходов общественно-го питания, % к товарообороту		
Коэффициент покрытия		
Критическая величина доходов от реализации, млн р.		
Запас финансовой прочности по доходам от реализации, %		
Валовая маржа, млн р.		
Доля валовой маржи в доходах от реализации		
Сила операционного рычага		
Порог рентабельности		
Запас финансовой прочности, %		

**Задача 9.21.** Используя данные таблицы 9.17, произвести расчет плановых показателей по организации общественного питания. Написать пояснительную записку.

Таблица 9.17 – **Расчет плановых показателей по организации общественного питания**

Показатели	Значение показателей
Исходные данные за отчетный год	
Условно-постоянные расходы общественного питания, млн р.	18600

Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	15,63
Доходы от реализации, % к товарообороту	22,61
Прибыль, млн р.	1691
Фактический товарооборот общественного питания, млн р.	290700
Прогнозные показатели планируемого года	
Прогнозируемый рост тарифов и цен на услуги, %	16
Прогнозируемый рост цен на товары, %	16,9
Планируемый рост уровня доходов от реализации, %	0,6

Окончание таблицы 9.17

Показатели	Значение показателей
Расчет плановых показателей	
Условно-постоянные расходы общественного питания, млн р.	
Условно-переменные расходы общественного питания, % к товарообороту	
Доходы от реализации, % к товарообороту	
Товарооборот в точке безубыточности, млн р.	
Рост точки безубыточности по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
Плановая прибыль, млн р.	
Расчетный товарооборот, млн р.	
Требуемый рост расчетного товарооборота по отношению к товарообороту отчетного периода, раз	
Требуемый прирост физического объема товарооборота, %	
Условно-переменные расходы общественного питания в сумме, млн р.	
Общая сумма расходов общественного питания, млн р.	
Удельный вес условно-постоянных расходов в общей сумме расходов общественного питания, %	
Товарооборот в критической точке продаж, млн р.	
Запас финансовой прочности, %:	
по отношению к точке безубыточности	
по отношению к критической точке продаж	
Доходы от реализации, млн р.	

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

**Гостиничные** комплексы. Организация и функционирование : пособие для вузов / В. А. Романов [и др.]. – М. : МарТ, 2007. – 224 с.

**Ефимова, О. П.** Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко. – М. : Новое знание, 2008. – 392 с.

**Емельянова, Т. В.** Экономика общественного питания : учеб. для вузов / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. – Минск : Выш. шк., 2008. – 383 с.

**Лойко, О. Т.** Сервисная деятельность : пособие для вузов / О. Т. Лойко. – М. : Академия, 2008. – 304 с.

**Сорокина, А. В.** Организации обслуживания в гостиницах и туристических комплексах : учеб. пособие для вузов / А. В. Сорокина. – М. : Альфа-М, 2007. – 304 с.

**Средства** размещения туристов. Общие требования : СТБ 1353-2005. – Минск : Госстандарт, 2005. – 9 с.

**Филипповский, Е. Е.** Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е. Е. Филипповский, Л. В. Шнарова. – М. : Финансы и статистика, 2006. – 176 с.

**Яковлев, Г. А.** Экономика гостиничного хозяйства : учеб. пособие для вузов / Г. А. Яковлев. – М. : РДЛ, 2006. – 328 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Вопросы для подготовки к семинарским занятиям, задачи .....	4
Тема 1. Роль и место гостиничного хозяйства и общественного питания в народнохозяйственном комплексе Республики Беларусь .....	4
Тема 2. Экономические основы функционирования гостиниц.....	5
Тема 3. Товарооборот и выпуск продукции в общественном питании .....	8
Тема 4. Материально-техническая база гостиничного хозяйства и общественного питания.....	18
Тема 5. Труд в гостиничном хозяйстве и общественном питании, его оплата и стимулирование .....	27
Тема 6. Доходы организаций гостиничного хозяйства и общественного питания .....	45
Тема 7. Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства и общественного питания.....	51



Тема 8. Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства и общественного питания.....	63
Тема 9. Комплексная оценка конкурентоспособности и эффективности гостиниц и организаций общественного питания .....	74
Список рекомендуемой литературы .....	87

Учебное издание

**ЭКОНОМИКА  
ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Пособие**

**для аудиторной и самостоятельной работы студентов  
специальности 1-25 01 07 «Экономика и управление  
на предприятии» специализации 1-25 01 07 20 «Экономика  
и управление на предприятии услуг» и слушателей  
специального факультета по переподготовке кадров  
ОСП «Институт повышения квалификации  
и переподготовки кадров Белкоопсоюза»**

Авторы-составители:  
**Емельянова** Татьяна Владимировна  
**Кравченко** Валентина Петровна  
**Тишковская** Татьяна Михайловна

Редактор Т. Н. Мисюрова  
Технический редактор Н. Н. Короедова  
Компьютерная верстка Л. Г. Макарова

Подписано в печать 31.05.10. Бумага типографская № 1.  
Формат 60 × 84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Гарнитура Таймс. Ризография.  
Усл. печ. л. 5,11. Уч.-изд. л. 5,35. Тираж 90 экз.  
Заказ №

Учреждение образования  
«Белорусский торгово-экономический университет  
потребительской кооперации».  
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.  
ЛИ № 02330/0494302 от 04.03.2009 г.

Отпечатано в учреждении образования  
«Белорусский торгово-экономический университет  
потребительской кооперации».  
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.

# **ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **Пособие**

**для аудиторной и самостоятельной работы студентов  
специальности 1-25 01 07 «Экономика и управление  
на предприятии» специализации 1-25 01 07 20 «Экономика  
и управление на предприятии услуг» и слушателей  
специального факультета по переподготовке кадров  
ОСП «Институт повышения квалификации  
и переподготовки кадров Белкоопсоюза»**